

Empfehlenswerte Obst- und Wildobstarten, sowie seltene oder exotische Obstarten

Eine Zusammenstellung von Volker Croy (M. Sc, Gartenbau-Ingenieur und Fachberater, Dresden)

Neues Obst, Wildobst und alte Kulturarten

Es gibt nur wenige klassische, mitteleuropäische Obstgattungen und Arten, deshalb wurde im Laufe der Zeit die Sortenzüchtung stark vorangetrieben, dadurch gibt es bei vielen Pflanzen eine unglaubliche Sortenanzahl, beispielsweise über 1000 Apfelsorten auf der Welt.

Typische Obstgattungen und -arten in heimischen Gärten sind bisher meist:

Birne (*Pyrus communis*), Nashi-Birne (*Pyrus pyrifolia*), Apfel (*Malus domestica*), Quitte (*Cydonia oblonga*), Pfirsich (*Prunus persica*), Nektarine (*Prunus persica* var. *Nucipersica*), Aprikose / Marille (*Prunus armenica*), Pflaume/Mirabelle/Zwetschge / Reneklode (*Prunus domestica*), Süßkirsche (*Prunus avium*), Sauerkirsche (*Prunus cerasus*), Stachelbeere (*Ribes uva-crispa*), Johannisbeere Schwarz (*Ribes nigra*), Rot (*Ribes rubrum*), Weiß (*Ribes sativa*), Himbeeren (*Rubus idaeus*), Brombeeren (*Rubus fruticosus*), Erdbeeren (*Fragaria*), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Wein (*Vitis vinifera*)

Es gibt noch einige ältere Obstarten wie Speierling oder Bollweilerbirne, die mit der Zeit fast verschwunden sind und nur noch regional angebaut werden. Neuerdings werden diese durch Kreuzungen, aber auch durch neue Obstarten ergänzt. Viele neue Auslesen erfolgen in Nordamerika und in Osteuropa. Nischenkulturen wie Holunder oder Sanddorn, werden immer häufiger auch in Gärten angebaut. Aber auch manche Zierpflanze wird auf Grund ihrer Früchte immer mehr zur Nutzpflanze und dahingehend züchterisch bearbeitet (z.B. Felsenbirne, Scheinquitte).

Die Auswahl an Pflanzen wird für unsere Gärten somit immer vielfältiger. Die nachfolgende Liste enthält einen Überblick über alte und neue Obstpflanzen für den Garten, aber es gibt noch weit mehr (oft auch weitere Arten der angegebenen Gattungen.)

Empfehlenswerte Obst- und Wildobstarten und seltene oder exotische Obstarten:

Echtes Wildobst:

- Holzapfel (*Malus sylvestris*): 6 - 10 m hoch und 5 bis 10 m breit; Blüten außen weiß, innen rosa; Früchte 2 - 3 cm große Äpfel, erst nach Frost „genießbar“ vorher herbsauer und pelzig, danach nur noch herbsauer im Geschmack; heimische Wildart; schöne Blüte, guter Befruchter für Kulturapfelsorten, Bienenweide, Rückzugsort vieler heimischer Insekten und Vögel; Früchte sind Nahrung für viele Wildtiere - es ist die einzige wirklich heimische Apfelart; hoher kultureller Wert: der Holzapfel fand bei vielen germanischen Bräuchen und Zubereitungen Verwendung (oft zusammen mit der Wildbirne)
- Wildbirne (*Pyrus pyraster*): 8 - 20 m hoch, dies hängt sehr von der Erziehungsform als Strauch oder Baum ab; Blüten weiß bis hellrosa; schöne Blüte, guter Befruchter für Kulturbirnensorten, Bienenweide, Rückzugsort vieler heimischer Insekten und Vögel; Früchte 2 - 5 cm große Birnen; Wildart; Früchte sind Nahrung für viele Wildtiere bei manchen Sorten sind sie auch für den Menschen schmackhaft; Hoher kultureller Wert: die Wildbirne fand bei vielen germanischen Bräuchen und Zubereitungen Verwendung (oft zusammen mit dem Holzapfel)
- Besenfelsenbirne /heimische Felsenbirne (*Amelanchier spicata*): weiß blühender Strauch; max. 3 -4 m hoch und 1 - 2 (3) m breit; im Herbst rötliches Laub; kleine, kugelige, rot-blaue Früchte im Juni, ca. 0,2 - 0,4 cm dick; Geschmack: fade, herb; bei Singvögeln als Winterfutter beliebt
- Heimischer Weißdorn / Eingriffeliger Weißdorn (*Crataegus monogyna*): Strauch oder Baum 2 - 6 m hoch und breit, im hohen Alter auch breiter als hoch; auf Grund der Dornen ist ein Anbau als Hochstamm zu empfehlen; Vogelnährgehölz; weiße Blüten; rote, mehlig 0,8 - 0,9 mm große Früchte mit einem Kern, selbst bei leichten Minusgraden noch unbeschädigt zu ernten; Verwendung für Marmelade, Kompott; Schnitt wie einen normalen Obstbaum; hat große Probleme auf Sandboden und bei Trockenheit; wächst am besten in niedrigen Lagen unter 300 Höhenmetern; Weißdorn wurde auf Grund einer alten Studie als Überträger und teilweise als Quelle des Feuerbrand-Bakteriums betrachtet und in den 70ern und 80ern gnadenlos abgeholzt (v.a. in DDR) - diese Übertragungseigenschaft ist aber weitgehend widerlegt, bzw. wurde die Übertragungseigenschaft in keiner anderen Studie nachgewiesen und große Feuerbrandausbrüche gab es auch in weißdornfreien Gebieten

- Heimischer Weißdorn / Zweigriffeliger Weißdorn (Crataegus laevigata): „Rotdorn“ ist rot blühende Sorte 'Paul's Scarlet'; Strauch oder Baum 2 - 6 m hoch und breit, im hohen Alter auch breiter als hoch; auf Grund der Dornen ist ein Anbau als Hochstamm zu empfehlen; Vogelnährgehölz; weiße Blüten; rote, mehlig 0,8 - 0,9 mm große Früchte mit einem Kern, selbst bei leichten Minusgraden noch unbeschädigt zu ernten; Verwendung für Marmelade, Kompott; Schnitt wie einen normalen Obstbaum; hat große Probleme auf Sandboden und bei Trockenheit; wächst am besten in hohen Lagen über 200 Höhenmetern;

Verschiedene:

- Vielblütiger Apfel / vielblütiger Zierapfel (Malus floribunda): 4 - 6 (8) m hoch und breit; Blüten je nach Sorte weiß, hellrosa bis kräftig rosa, guter Befruchter für andere Kulturapfelsorten; Früchte 2 - 3 cm große Äpfel mit hoher Zierwirkung, meist orange oder gelb gefärbt, Geschmack mehlig bis süßlich je nach Sorte, Früchte vertragen keinen Frost
- Bitterzitrone / Dreiblättrige Orange (Poncirus trifoliata): historische Obstsorte; oft mit Bitterorange (Citrus x aurantium) verwechselt, aber im Gegensatz dazu frosthart bis - 25 °C; 2 - 3 m hoher und anfangs schlanker, später genauso breiter Strauch; mit langen grünen Dornen; grünen, abgeflachten Trieben; wenige, dreigeteilte Blättern - der Strauch sieht meist recht kahl aus; Blüten sind groß und duftend; Früchte sind von einem feinen Haarfilz bedeckte (ähnlich wie Quitten), runde, kleine (3 - 5 cm dick), stark an Orangen erinnernde, gelbe Zitrusfrüchte; der Saft ist klebrig-harzig und schmeckt wie bittere Zitrone; durch ihre Frosthärte und den geringen Wuchs wird sie oft als Veredelungsunterlage für andere Zitrusfrüchte verwendet; früher wurden Saft und vor allem die Schale für die Herstellung von Zitronenaroma und „Zitronat“ verwendet; Verwendung Schale als Koch- und Backzutat, Saft für Gelee und Getränke; Ersatz für Zitronenschale beim Backen statt den stark chemisch behandelten Zitrusfrüchten im Laden
- Zierquitte (Chaenomeles): 1 - 2 m breiter und hoher Strauch; rote Blüten; Triebe bedornt; leuchtend gelbe, duftende, essbare Früchte; Früchte oft für Gelee oder als Gelierhilfe verwendet. Im Kleiderschrank für wohl riechende Kleidung eingesetzt
- Maulbeere (Morus): Frischverzehr oder Verarbeitung, Stiele lösen schlecht bis gar nicht von der Frucht; Früchte aus Teilfrüchten zusammengesetzt und erinnern an 3 cm lange, lang-ovale Brombeeren; Farbe der Früchte nicht zur Unterscheidung geeignet, da es auch rotfarbige Weiße Maulbeeren gibt. Alte Gartenanlagen haben oft noch Maulbeerhecken (Morus nigra) aus dem Dritten Reich, als Maulbeerblätter für die Seidenraupen und die heimische Seidenproduktion (für Fallschirme) erzeugt wurden. Diese werden oft wie normale Hecken geschnitten und haben selten Fruchtertrag. Wenn mit dem ersten Schnitt bis zur Blüte gewartet und diese beim Schnitt beachtet wird, können beachtliche Erträge mit den Hecken erzielt werden.
- Schwarze Maulbeere (Morus nigra): 6 - 15 m hoher und breiter Baum, kann aber auch als mittlerer Strauch (2 - 3 m Höhe) oder als Hecke gezogen werden und als solche unter 1,2 m Höhe gehalten werden; Erziehungsschnitt von Anfang an nötig (vor allem bei Straucherziehung); schwarze Früchte schmecken sehr süß und intensiv fruchtig, färben sehr gut (lässt sich schwer auswaschen) und fallen bei Überreife vom Strauch; der Fruchtstiel lässt sich nicht von der Frucht lösen; am besten für Frischverzehr, Marmeladen, Gelees und als Trockenobst geeignet; bei Heckenerziehung reduzierter Fruchtertrag und bei Heckenschnitt muss auf Maulbeerblüte geachtet werden - am besten in oder nach Blüte schneiden, damit nicht alle potentiellen Blüten entfernt werden
- Weißer Maulbeere (Morus alba): 8 - 10 (15) m hoher und 4 - 6 (8)m breiter Baum, kann aber auch als mittlerer Strauch (2 - 3 m Höhe) oder als Hecke gezogen werden und als solche unter 1,2 m Höhe gehalten werden; Erziehungsschnitt von Anfang an nötig (vor allem bei Straucherziehung); weiße oder rosa Früchte schmecken süß aber fade, färben im Gegensatz zur schwarzen Maulbeere fast gar nicht, Früchte fallen bei Überreife vom Strauch; am besten für Frischverzehr, Marmeladen, Gelees und als Trockenobst geeignet; bei Heckenerziehung reduzierter Fruchtertrag, bei Heckenschnitt muss auf Maulbeerblüte geachtet werden - am besten in oder nach Blüte schneiden, damit nicht alle potentiellen Blüten entfernt werden
- Rote Maulbeere (Morus rubra): selten angebaut, bevorzugt feuchte Gebiete, kann 12 - 20 m hoch werden; für Gärten zu groß; manche Sorten sind zweihäusig (männliche und weibliche Blüten auf verschiedenen Bäumen) deshalb ist dann entweder eine 2. Sorte oder eine andere Maulbeerart in der Nähe wichtig, da es sonst keine Früchte gibt. Lässt sich nur als Hecke erziehen, Strauchform auf Grund der Wuchskraft nur mit Mühe einzuhalten. Weiße, rote oder rosa Früchte schmecken süß, färben im Gegensatz zur schwarzen Maulbeere wenig, Früchte fallen bei Überreife vom Strauch; am besten für Frischverzehr, Marmeladen, Gelees und als Trockenobst geeignet; bei Heckenerziehung reduzierter Fruchtertrag, bei Heckenschnitt muss auf Maulbeerblüte geachtet werden - am besten in oder nach Blüte schneiden, damit nicht alle potentiellen Blüten entfernt werden

- Mispel (*Mespilus germanica*): ausladender, wenig verzweigter Strauch mit kräftigen Ästen; 3 - 5 m Höhe und 3 - 7 m Breite; durch geringe Verzweigung nur als Frucht- aber nicht als Sichtschutzhecke geeignet; einzelne, große, weiße Blüten; glänzende, dunkelgrüne Blätter, mit deutlichen, in Vertiefungen liegenden, Blattadern; lange als Zierpflanze wegen Blüten, Blättern und dekorativen Früchten verwendet; Früchte 3 - 5 cm groß, länglich bis abgeflacht, bräunliche Farbe, filzig behaart; Fruchttinneres essbar; Empfehlung erst nach Frost auslöffeln; sehr guter, schwer beschreiblicher Geschmack; Verwendung Frischverzehr, Trockenobst, als Gelee, Marmeladen
- Hybrid Quittenbirne (x *Pyronia veitchii*): Kreuzung aus Quitte und Birne; sieht aus wie Quitte; Strauchförmig 2 - 5 m hoch und breit; ca. 8 cm dicke, runde, süße Früchte roh essbar; bekommt auch Birnengitterrost; Verwendung wie Birne
- Berglitschi (*Cornus kousa*): bis zu 10 m hoher und breiter Blühstrauch; weiße Scheinblüten teilweise von Mai bis Juli; rötliche, 1 - 1,5 cm durchmessende, süße Früchte, die entfernt nach Litschi schmecken und wie harte Himbeeren aussehen; in kühlen Regionen kommen Früchte selten zum Ausreifen; Verwendung Frischverzehr
- Chinesischer Fruchthartriegel (*Cornus kousa* var. *chinensis*): bis zu 6 m hoher und breiter Blühstrauch; weiße Scheinblüten teilweise von Mai bis Juli; rötliche, 1 - 2 cm durchmessende, süße Früchte, die entfernt nach Mango bis Litschi schmecken und wie harte Himbeeren aussehen; in kühlen Regionen kommen Früchte selten zum Ausreifen; Verwendung Frischverzehr
- Fruchthartriegel / Teppichhartriegel / Puddingbeere (*Cornus canadensis*): bodendeckender Halbstrauch; sommer- bis wintergrün; 10 - 20 cm hoch; Blüten grünlich bis rot; erbsengroße, leuchtend hellrote Früchte, Geschmack fade, mehlig; Verwendung: für Marmeladen, Gelees, Frischverzehr, Verzieren von Speisen „Puddingbeere“
- Kornelkirsche / Herlitzke (*Cornus mas*): 4 - 7 m hoher Strauch, als Baum erziehbar, sehr gut für Hecken geeignet; verträgt gut Hitze- und Trockenperioden; glänzende, behaarte Blätter; gelbe Blüten im März/April, gute Bienenweide, duftend; glänzende, ovale Steinfrüchte, bis zu 2 cm groß, Ertragssorten wie 'Jolico' oder 'Schönbrunner Gourmet Dirndl' für Frischverzehr geeignet, sonst Früchte recht sauer, Marmeladen und Gelees leuchtend rot mit gutem Geschmack, Sorte 'Flava' mit gelben Früchten und gutem Geschmack, auch dunkelrote bis braune Sorten wie 'Szafer' bekannt, Züchtung vor allem im osteuropäischen bis asiatischen Raum
- Japanische Wollmispel / Loquat-Baum (*Eriobotrya japonica*): immergrüner Strauch bis Baum; 2 - 5 m hoch und breit; Äste dicht behaart bis wollig; ledriges Laub, Blattunterseite behaart; teilweise Selbstbefruchter; Probleme mit Frosthärte in höheren Lagen, friert oft zurück wie Kirschlorbeer (*Prunus laurocerasus*, gute Vergleichspflanze um Winterhärte der Wollmispel abzuschätzen); gelbe, ovale, ca. 5 cm lange Scheinfrüchte (Aussehen wie Apfel mit größeren Kernen); Früchte werden als „Loquat“ bezeichnet; Rohverzehr, gekocht oder verarbeitet als Marmelade oder Gelee; Kern geröstet als Kaffeeersatz oder gemahlen als Gewürz
- Naking- / Koreakirsche / Filzkirsche / Mandel-Kirsche (*Prunus tomentosa* / *Cerasus tomentosa*): 1,5 m hoher Strauch, als Baum bis zu 3 m hoch; Triebe filzig behaart = Filzkirsche; zahlreiche weiß-rosa Blüten im April / Mai; beliebte Zier- und Heckenpflanze; 0,8 - 1,2 cm große, runde, rote Steinfrüchte; Geschmack säuerlich; Verwendung Frischverzehr, Marmelade, Saft; Gelee; Wein
- Zwerg- / Sand-Kirsche (*Prunus pumila*): ausläuferbildend, 0,1 - 0,4 (2) m hoch und etwa 2 m breit; unzählige, schöne, kräftige, weiße Blüten im Frühling; im Herbst scharlachrote bis braunrote Blattfärbung; eher Zierstrauch, im Sommer runde, rotviolette Früchte, 1 - 1,5 mm dick; säuerlich im Frischverzehr, sonst für Marmelade und Gelee
- Mahonie (*Mahonia aquifolium*): altes Obst: früher Früchte für Weinherstellung angebaut; 1 m hoch und breit, einige Sorten auch größer; glänzende, harte Blätter erinnern mit ihrem scharf gezacktem Rand an Stechpalme (*Ilex*); sehr dekorative gelbe Blütenbüschel je nach Temperatur im März/April/Mai; runde, 0,5 - 1 cm dicke, blaue, bereifte Beeren, essbar, säuerlich, im unreifen Zustand pelziger Geschmack; dekorative Pflanze; Verwendung Säfte, Gelee
- Berberitze (*Berberis thunbergii*): verbreitete Art mit größten Früchten; andere Arten haben auch Früchte aber diese sind oft noch kleiner; 2 - 3m hoch und breit; deutlich bedorn; kleine, längliche, rote Früchte, die bis in den Winter am Strauch hängen bleiben; Fruchtgröße meist 1 cm lang und 0,3 - 0,5 cm durchmessend; Verwendung für Marmeladen, Gelee und Saft; sehr gesundheitsfördernd aber Ernte sehr aufwendig; gut als Hecke geeignet; Sorte 'Atropupurea' ist rotlaubig und ermöglicht schöne Farbkombinationen in der Hecke

- Hohe Rebhuhnbeere / Shallon-Scheinbeere (*Gaultheria shallon*): kleiner, dichter, Ausläufer bildender, bodendeckender, immergrüner Strauch, ; 0,2 - 0,6 (1) m hoch und 0,8 - 1 m breit; ledrige Blätter; weiße Blütenglöckchen im Mai / Juni; kleine dunkle, in der Reife fast schwarze Früchte im Herbst, die mehlig und fad bis süßlich schmecken; frostempfindlich: friert regelmäßig zurück, muss gelegentlich stark zurückgeschnitten werden, wenn sie nicht zurückfriert, da sie sonst verkahlt; Verwendung Frischverzehr, Gelee, Marmeladen
- echte Rebhuhnbeere (*Mitchella repens*): immergrüner, flacher Bodendecker; 5 - 10 cm hoch; unscheinbare, weiße, stark duftende Blüten ab Juni; empfindlich für Trockenheit; verträgt Halbschatten; leuchtend rote Früchte dienen zur Zierde und als Vogelnahrung, können aber auch wie Cranberries verwendet werden; Früchte nicht roh verzehren, nur verarbeitet für Gelee und Marmeladen, Geschmack ähnlich Cranberries aber schwächer
- Schwarze Lotusbeere / Zuckerbeere / Zürgelbaum (*Celtis occidentalis*): nordamerikanisch; Strauch bis Baum, 10 - 15 (20) m hoch; Früchte schwarzrot, ca. 1 cm dick, süß, mehlig, schmecken nach Datteln, reifen im Herbst Oktober / November - beizeitigem Wintereinbruch keine ausreichende Reife, Frost schädigt reife, am Baum hängende Früchte nicht; Jungbäume frostempfindlich; Verwendung Verzehr roh oder gekocht, Verarbeiten
- Rote Lotusbeere / Südlicher Zürgelbaum (*Celtis australis*): europäisch; Strauch bis Baum, 10 - 20 (25) m hoch; Früchte orangerot, ca. 1 cm dick, süß, mehlig, schmecken nach Feigen, reifen im Herbst Oktober / November - beizeitigem Wintereinbruch keine ausreichende Reife, Frost schädigt reife, am Baum hängende Früchte nicht; Jungbäume frostempfindlich; Verwendung Verzehr roh oder gekocht, Verarbeiten

Kiwi:

- Kleinfrüchtige Kiwi (*Actinidia arguta*): rankender, kletternder Strauch mit bis zu 6 m Höhe, wenn entsprechende Kletterhilfe vorhanden ist; die Früchte sind etwa stachelbeergrößer und reifen bis Ende Oktober, der Geschmack ist typisch Kiwi, Früchte sehen aus wie Miniversionen der großen zu kaufenden Früchte, nur weniger behaart; je nach Sorte sind die Pflanzen entweder zweihäusig (rein männliche z.B. Sorte 'Romeo', 'Amandus' und rein weibliche Pflanzen z.B. Sorte 'Julia', 'Rote Potsdamer') oder einhäusig (zwittrige Pflanzen z.B. 'Issai', 'Weiki'); zwittrige Sorten wachsen langsamer als getrennt geschlechtliche Sorten; bei den Geschlechtern wachsen männliche Kiwi deutlich stärker, da sie keine Früchte ausbilden müssen; der Pflanzabstand der beiden sollte etwas größer sein, damit die Weibliche nicht von der männlichen überwuchert wird - stirbt eine ab, gibt es keine Früchte; das Geschlechtsverhältnis muss nicht gleich sein: 1 männliche Kiwi reicht um etwa 8 weibliche Kiwi im Umkreis von etwa 15 bis 30 m zu befruchten; es empfiehlt sich zusätzlich zu einer zwittrigen Sorte eine weitere zwittrige oder eine männliche Sorte zu pflanzen, um den Fruchtertrag zu erhöhen; zeitige Fröste im Oktober können die Früchte beschädigen - sie werden weich und im inneren matschig, sie sind aber immer noch verzehrbar oder zu verarbeiten
- Kleinfrüchtige Rote Kiwi (*Actinidia pupurea*): verhält sich wie *Actinidia arguta* nur mit roten Früchten und rotem Fruchtfleisch; können von *Actinidia arguta* befruchtet werden
- Sibirische Kiwi (*Actinidia kolomikta*): verhält sich wie *Actinidia arguta* nur mit leicht gerillten Früchten und zeitigerer Reife, die Früchte sind teilweise schon im August reif; benötigen durch zeitige Blüte eine eigene Befruchtersorte; Sortenbeispiele sind weiblich 'Dr. Szymanowski' oder 'Aromatnaya', männlich (Befruchter) 'Adam', zwittrig 'Anniki

Pflaumen:

- Kirsch-Pflaume (*Prunus cerasifera*): die Hauspflaume wurde aus der Schlehe (*Prunus spinosa*) und der Kirschkpflaume (*Prunus cerasifera*) durch den Menschen gekreuzt und ausgelesen; weißblühender Baum 5 - 8 m hoch, 4 - 6 m breit; erinnert in Form und Aussehen an Pflaume; gut schnittverträglich; kugelige bis ovale, 2 - 3 cm große Früchte in Blau, Rot oder Gelb, saftig, süß, lösen meist schlecht vom Kern, gut zum Frischverzehr geeignet; sehr frosthart, windfest, verträgt Trockenheit und Nässe; blaufrüchtige Sorten meist besser im Geschmack
- Chinesische Pflaume (*Prunus saliciana* / *Prunus triflora* / *Prunus thibetica*): 3-6 (10) m hoher Baum; Wuchs und Verwendung wie Pflaumenbaum; Fruchtdurchmesser 4 - 7 cm; Fruchtfarbe meist blau-violett; Kulturformen bekannt; Geschmack süß-säuerlich, angenehm aromatisch; selten zu kaufen
- Blutpflaume (*Prunus cerasifera* ‚Nigra‘): dunkelviolettes Laub; Wuchs als Strauch oder Baum; pflaumenähnliche, süße, violette Früchte im Sommer (braucht einige Jahre Standzeit, um diese zu entwickeln); 4 - 6 m hoch, 3 - 5 m breit; saftig, süßes Fruchtfleisch, löst schwer vom Kern; Verwendung wie Pflaume, am besten Frischverzehr

- Großfrüchtige Blutpflaume / Hollywood-Pflaume (Prunus cerasifera x saliciana 'Tribalizer'): in Amerika auf hohen Fruchtertrag und große Früchte gezüchtet, Früchte besonders groß und schmackhaft; 4 - 6 m hoch, 3 - 5 m breit; rotes Laub heller/roter als bei Blutpflaume Prunus cerasifera 'Nigra', rot-violette Früchte; saftig, süßes Fruchtfleisch, löst aber eher schlecht vom Kern; Verwendung wie Pflaume, am besten Frischverzehr
- Niedrige Blutpflaume (Prunus x cistena): breitbuschiger, langsam wachsender Strauch (Jahreszuwachs bis maximal 15 cm); etwa 2,5 m hoch und breit, Blattfarbe Rotbraun; dunkelrote Früchte essbar, entwickeln sich erst nach einigen Jahren
- Meer-Pflaume (Prunus maritimus): 1- 1,5 m hoher und breiter Kleinstrauch, zahlreiche weiße Blüten im Frühjahr; an Schlehe erinnernde, kirschgroße, blaue Früchte und mit gelbem Fruchtfleisch; stammt aus Nordamerika; verträgt Sandboden; Verwendung wie Pflaume
- Schlehe / Schwarzdorn (Prunus spinosa): die Hauspflaume wurde aus der Schlehe (Prunus spinosa) und der Kirschkirsche (Prunus cerasifera) durch den Menschen gekreuzt und ausgelesen; 1 - bis 3 (5) m hoher Strauch mit langen Dornen; Rinde anfangs rötlich-grau später dunkel bis schwarz; auf Grund ihrer Wurzelausläufer ist eine Wurzelsperre (z.B. Teichfolie) bis in 40 cm, besser bis in 60 cm Tiefe nötig; unzählige, weiße, stark duftende Blüten im April/Mai; runde, 1 - 1,5 cm dicke Früchte mit dunkler Schale und blauer Bereifung; erst nach Frosteinwirkung genießbar: Geschmack süß-säuerlich; regelmäßiges Zurückschneiden hält den Strauch vital; Verwendung Frischverzehr, als Gelee, Marmeladen, oder für Säfte, Weine und Obstbrände

Beerenobst:

- Kupferfelsenbirne / Pralinenbaum (Amelanchier lamarkii / Amelanchier canadensis): weiß blühender Strauch; max. 3 - 5 m hoch und breit; im Herbst kupferrotes Laub; kleine, kugelige, wohl-schmeckende rot-blaue Früchte im Juni, ca. 0,7 - 1,0 cm dick, 'Prince William' ist die hier als „Pralinenbaum“ gehandelte Fruchtertragsorte mit besserem Geschmack - meist wird diese Sorte als Amelanchier 'Prince William' verkauft
- Pralinenbaum / Große Felsenbirne (Amelanchier laevis / Amelanchier x grandiflora): weiß blühender Strauch; max. 4 - 6 m hoch und breit; im Herbst rötliches Laub; kleine (aber größer als bei anderen Felsenbirnen), kugelige, wohl-schmeckende rot-blaue Früchte im Juni, ca. 0,9 - 1,3 cm dick; die bekannteste Sorte ist 'Ballerina' oft wird die Pflanze als Amelanchier 'Ballerina' verkauft, es gibt aber auch andere Fruchtertragsorten wie 'Edelweiß'
- Apfelbeeren (Aronia prunifolia, Aronia melanocarpa, Aronia mitschurinii): die heutigen Aroniasorten sind meist Auslesen oder Kreuzungen aus den 3 (4 s.u.) hier aufgezählten Arten; Apfelbeeren wachsen langsam zu einem meist 2 - 3 m hohen und breiten Strauch heran, im Alter breiter als hoch, es gibt aber auch Veredelungen auf Stämmchen; die zahlreichen weißen Blüten sind selbstbefruchtend; Früchte sind zur Ernte schwarz und etwas weich; Strauch wird mäßig geschnitten; Früchte sehr vitaminhaltig und werden für Säfte, Gelee, Marmeladen und Trockenobst verwendet, nur wenige Sorten kann man direkt vom Strauch essen, da die meisten sauer sind
- Rote Apfelbeere (Aronia arbutifolia): Pflege und Verwendung wie andere Aronia, nur mit roten Beeren
- Bocksdorn (Lycium barbarum): stark wuchernder Strauch; 200 % Wachstum pro Jahr keine Seltenheit; 2 - 3 m hoch und doppelt so breit; Triebe wurzeln bei Bodenkontakt teilweise wieder an und verbreiten so die Pflanze; violette Blüten und kleine (0,5 cm dick und 1,5 cm lang), rote, vitaminreiche Beeren entlang der Äste; je nach Sorte dichter oder vereinzelter Blüten- und Fruchtbehang; Verwendung der Beeren hauptsächlich als Trockenobst, aber auch für Säfte, Gelee; meiste verkaufte Bocksdornpflanzen eigentlich Gojibeere oder schwach wüchsige Auslesen; nicht wild sammeln oder aus Beeren vermehren, da stark wüchsige Sorten entstehen können
- Gojibeere / Vitalbeere (Lycium chinense / Lycium barbarum var. chinense / L. barbarum var. goji): in China für Trockenobst großflächig angebaut; chinesische Auslese aus Lycium barbarum mit mehr und größeren Früchten und weniger Wuchskraft; rote Früchte bis zu 1 cm dick und 2 cm lang; einige Sorten wachsen schlecht in hiesigen Klimaten und Böden; stark überhängender Wuchs, 1 - 2 m hoch und doppelt so breit; durch Binden an Spalieren erziehbar; Verwendung der Beeren hauptsächlich als Trockenobst, aber auch für Säfte, Gelee. Auf Magerstandorten oder Brachen möglicherweise invasiv!
- 5-Geschmacks-Beere / Chinesisches Spaltkörbchen / Wu-Wei-Zi-Beere (Schisandra chinensis): alte rankende, chinesische Heilpflanze; Wildformen Fremdbefruchter und zweihäusig, Zuchtformen meist zwittrig und

Selbstbefruchter oder 2 Pflanzen (männlich + weiblich) in einem Topf verkauft - sollte die Pflanze plötzlich nichts mehr tragen ist der 2. Geschlechtspart verstorben; rankend bis kletternd; unter mitteleuropäischen Klimaten eher schlecht wachsend; benötigt guten nährstoffreichen, durchlässigen Boden und milde Klimate für guten Wuchs, aber frosthart; weiße Blüten in Ähren wachsend; an Fruchtstielen hängen mehrere rote, kugelige, 0,5 cm dicke Beeren in Ähren zusammen; rote Beeren haben 5 Geschmacksarten: süß, sauer, bitter, scharf, salzig; Süße wird erst bei ausreichender Reife ausgebildet; Verwendung als Trockenobst und Nahrungsergänzungsmittel

Hagebutten:

- Gemeine Hagebutte / Hundsrose (Rosa canina): alle Rosen bilden Hagebutten aus, Wildrosen werden oft als Hagebuttensträucher bezeichnet, haben aber unterschiedlich große Früchte, normalerweise ist mit der Hagebutte, wie sie früher oft in Tees und Marmeladen verwendet wurde, die Hundsrose gemeint; Höhe und Breite betragen 3 m; auf Grund ihrer Wurzeläusläufer ist eine Wurzelsperre (z.B. Teichfolie) bis in 40 cm, besser bis in 60 cm Tiefe nötig, allerdings bilden einige Kultursorten keine Wurzeläusläufer; diese Rose hat Stacheln, es gibt aber gezüchtete Exemplare mit weniger Stacheln; Blütenfarbe ist weiß bis rosa; starker, angenehmer Rosenduft der Blüte; eiförmige rote Hagebutten; Samen mit Borsten, die Juckreiz auslösen, dies zu entfernen ist die Kunst bei der Hagebuttenverarbeitung; nach dem ersten Frost sind die weichen Früchte der meisten Wildrosen vom Strauch essbar, davor nicht; regelmäßiges Zurückschneiden hält den Strauch vital; Verwendung als Tee, Gelee oder Marmeladen
- Kartoffelrose / Apfelrose (Rosa rugosa): aus China stammende robuste Rose mit großen Hagebutten; Blüte von Mai bis Oktober durchgängig oder in mehreren Schüben; Blütenfarbe kräftig Rosa, nur Sorte 'Alba' hat weiße Blüten; flachkugelige Früchte haben das meiste Fruchtfleisch pro Frucht aller Hagebutten und wenig störende Samen in den Früchten, guter Geschmack; Mengenträger, hat die Hundsrose beim Hagebuttenanbau verdrängt; Höhe und Breite betragen 1 - 2 m pro Strauch; auf Grund ihrer Wurzeläusläufer ist eine Wurzelsperre (z.B. Teichfolie) bis in 40 cm, besser bis in 60 cm Tiefe nötig; regelmäßiges Zurückschneiden hält den Strauch vital; Verwendung als Tee, Gelee oder Marmeladen
- andere Hagebutten (Rosa sp.): die Früchte (Hagebutten) vieler Wildrosen, aber auch von einigen Strauchrosen können geerntet werden; heimische Wildrosen sind auf Grund des Rückzugsortes für Insekten und andere Nützlinge zu bevorzugen, aber die Wahl der Hagebutte fernab der klassischen Arten bleibt immer eine Möglichkeit; die meisten Wildrosen benötigen eine Wurzelsperre auf Grund ihrer Wurzeläusläufer (z.B. Teichfolie) bis in 40 cm, besser bis in 60 cm Tiefe

Holunder:

- Holunder (Sambucus) allgemein: Früchte sind roh ungenießbar, Hitze zerstört das Gift (wie bei Bohnen); Verwendung der Beeren für Suppe, Gelee, Saft, Wein, Likör
Verwendung der Blüten für Sirup, Limonade, Wein
Strauch bis Baum mit 3 - 7 m Höhe und 2 - 5 m Breite
Verschiedene Holunder: Mittlerweile gibt es viele Holundersorten mit andersfarbigen Früchten oder besonderem Laub, aber vom Wuchs und der Verwendung ähneln sie alle den hier aufgezählten Arten:
- Rotlaubiger Holunder (Sambucus nigra ‚Black Lace‘ oder ‚Black Beauty‘): dunkelviolettes Laub; Wuchs als Strauch oder Baum; 2 - 4 m hoch und breit; violettrosa Blüten, schwarze Beeren; ‚Black Lace‘ hat starken Duft
- Rotlaubiger Säulenholunder (Sambucus nigra ‚Black Tower‘): dunkelviolettes Laub; Wuchs als Säule; violettrosa Blüten, schwarze Beeren, 2 - 4 m hoch, 0,5 - 1,5 m breit
- Goldholunder (Sambucus canadensis ‚Aurea‘): leuchtend grüngelbes Laub; Wuchs als Strauch oder Baum; 2 - 3 m hoch und breit; weiße Blüten, hellrote Beeren
- Holunder Ertragssorten (z.B. Sambucus nigra ‚Haschberg‘ oder ‚Sampo‘): grünes Laub; Wuchs als Strauch oder Baum; 2 - 5 m hoch und breit; weiße Blüten, schwarze Beeren; große Früchte und gleichzeitige Reife
- Rotfrüchtiger Holunder/Traubenholunder (Sambucus racemosa): grünes Laub; Wuchs als Strauch oder Baum; 2 - 4 m hoch und breit; violettrosa Blüten, rote Beeren in auffälligen Trauben, können wie alle Holunderbeeren verwendet werden;
- -> Tipp: Holunder mehrerer Blattfarben, vor allem dunkellaubige und goldlaubige ergeben dicht gepflanzt ein interessantes Farbenspiel

Sanddorn und andere Ölweiden:

- Sanddorn / Oranje-Berry (Hippophae rhamnoides): Ölweidengewächs; deutlich bedorn; mag sandigen Boden - als Dünenbefestigung eingesetzt zweihäusig (braucht männliche Bestäuberpflanze und weibliche Fruchtertragspflanzen); auf Grund ihrer Wurzelausläufer ist eine Wurzelsperre (z.B. Teichfolie) bis in 40 cm, besser bis in 60 cm Tiefe nötig, sonst bilden sich in bis zu 15 m Radius neue Pflanzen - dies hängt aber auch von Bodenverhältnissen und Sorten ab; 3 - 6 (10) m hoch und 2 - 3 (6) m breit; unscheinbare weibliche Blüten, männliche Blüten meist gelb und hervorstechende Staubgefäße; Früchte sehr vitaminhaltig, saftig, mit eigenem, guten Geschmack; Wird meist in Russland und Himalaya angebaut, wo Früchte an Pflanze gefrieren und dann abgeschlagen werden können; sonst Problem bei der Ernte: die Früchte lösen nicht gut vom Ast sondern platzen beim Pflücken; Erntearten: „Melken“ = Früchte am Ast auspressen und Saft in Eimer fließen lassen, feste Handschuhe sind wegen der Dornen nötig; „Häckseln“ = Pflanze ganz ernten und Schreddern und Saft mit Holz zusammen auspressen, sorgt aber meist für bitteren Beigeschmack; „Einfrieren“ = Astteile ernten, einfrieren und Früchte danach abschlagen; „Rasieren“ = vorsichtig mit Messer die Fruchstiele von der Pflanze abschneiden, indem mit dem Messer die Äste entlang gefahren wird (für Erwerbsanbau zu unwirtschaftlich, im Garten möglich); Strauch muss regelmäßig stark zurückgeschnitten werden; Sorte 'Leikora' trägt nur am 2-jährigen Holz, dafür aber größere Beeren und große Mengen, alle anderen Sorten tragen am einjährigen Holz; Befruchtersorten 'Pollmix' gibt es passend für bestimmte weibliche Sorten, je nach Blütetermin; regelmäßiger starker Rückschnitt für guten Ertrag wichtig - deshalb haben sich Erntearten wie „Häckseln“ oder „Einfrieren“ bewährt, obwohl viele Pflanzenteile geerntet werden; Verwendung Säfte, Gelee, Wein, weiterverarbeitete Produkte
- Doldige Ölweide (Elaeagnus umbellata): 3 - 7 m hoher Strauch; benötigt leichten Boden, sandverträglich; salzverträglich; nur vollsonnig; verträgt keinerlei Beschattung; duftende Blütendolden bei Bienen beliebt; rote, runde, in Dolden wachsende Beeren; mit Sanddorn verwandt, auch geschmacklich ähnlich; 2 Sorten zur gegenseitigen Befruchtung nötige z.B. 'Red Milan' und 'Sweet Milan'; Verwendung Frischverzehr oder verarbeitet als Saft, Gelee oder Marmeladen; Beeren lassen sich besser pflücken als bei Sanddorn

Ebereschen und Verwandte:

- Eberesche / echte Vogelbeere (Sorbus aucuparia): 6 - 12 m hoch und 4 - 6 m breit, raschwüchsig, Blätter unpaarig gefiedert, Bitterstoffe (Parasorbinsäure) werden durch Frost oder kochen zerstört, roh ungenießbar, Zuchtformen wie ‚Rosina‘ besonders reichtragend und geringer im Wuchs, gut für Marmeladen oder in Zucker eingelegt als Rosinenersatz, Sorte ‚Rosina‘ roh verwendbar, süß bei Reife als Rosinenersatz möglich
- echte Mehlbeere (Sorbus aria): Blattunterseiten stark behaart, trockenheitsverträglich, 6 - 12 m hoch und 4 - 7 m breit, Blätter oval, Beeren kleiner als bei Eberesche, einige Varietäten roh genießbar, bei bitterem Geschmack gilt: Bitterstoffe (Parasorbinsäure) werden durch Frost oder kochen zerstört, für Marmelade oder als Mus verwendet, früher in Brot eingebacken oder als Trockenobst verwendet, nur eingeschränkt verwenden, da sehr mistelanfällig
- Speierling (Sorbus domestica): alter Obstbaum; 10 - 20 m hoch, Blätter unpaarig gefiedert, Früchte apfel- bis birnenförmig, 2 - 4 cm lang, frei von Bitterstoff Parasorbinsäure, herbsauer, Zusatz für Apfelwein (1 - 3 %, Wein heißt dann „Speierling“), Verwendung: Frischverzehr, Mus oder Marmelade; wurde von den Römern als Obst geschätzt und verbreitet: kein Wildobst, sondern sehr altes Kulturobst - Aufzeichnungen schon aus 4. Jh. v. Chr.; hat höchste trockene Holzdichte aller europäischen Bäume mit 0,88 g/cm³
- Elsbeere / Schweizer Birnbaum (Sorbus torminalis): alter Obstbaum; in Jugendphase schattenverträglich; 10 - 20 m hoch, schnellwüchsig; Blätter unpaarig gefiedert, rote sehr zierende Herbstfärbung; Frucht gelb bis lederbraun, mehlig, roh essbar
- Hybrid-Eberesche mit Mispel (x Sorbomespilus): Kreuzung aus Sorbus aucuparia 'Likjornaja' und Mespilus germanica; einzig bekannte Sorte 'Desertnaja'; schwachwüchsig, 1,5 m hoch und breit; Blätter ähnlich wie Eberesche; Früchte größer als bei Eberesche und frisch vom Baum essbar; Fruchtfarbe rot; Geschmack süßlich; Verwendung: Frischverzehr, Marmeladen
- Hybrid-Eberesche mit Aronia (x Sorbaronia fallax): Kreuzung aus Sorbus aucuparia und Aronia melanocarpa; verschiedene Sorten wie 'Titan' oder 'Bursinka'; schwachwüchsig, 1,5 m hoch und breit; Blätter ähnlich wie Eberesche; Früchte ähnlich groß wie Eberesche; Fruchtfarbe purpur-rot; Geschmack süß-säuerlich, herb, aber ohne giftige Gerbstoffe; frisch vom Baum essbar; Verwendung: Frischverzehr, Marmeladen

- Bollweilerbirne / Shipova / Hybrid-Eberesche mit Wildbirne (x Sorbopyrus auricularis / Pyrus malifolia): altes Obst, seit 16. Jh. bekannt; Kreuzung aus Pyrus communis und Sorbus aria; nur Sorte 'Bulbiformis' bekannt; Wuchs erinnert an kleine Birne, auch die Blätter, Höhe 3 - 8 m; Früchte ca. 5 - 6 cm große, rundliche Birnen, mit kaum Samen und vielen Steinzellen; Geschmack süß und saftig; sehr robust gegen Kälte und Krankheiten; Verwendung wie Birne

Himbeer- und Brombeer-Ähnliche:

- Heimische Waldhimbeere (Rubus idaeus): zierlicher Strauch, kleiner als Gartenhimbeeren, meist nur 1 bis 1,5 m hoch; rote Früchte bestehen nur aus wenigen Teilfrüchten und sind entsprechend klein; Früchte weit aromatischer als übliche Gartenhimbeeren; verträgt auch Halbschatten; Verwendung wie Himbeere
- Amerikanische Waldhimbeere (Rubus strigosus): Strauch mit 0,5 m Höhe kleiner als unsere heimische Waldhimbeere; ähnliche Beeren, auch stark aromatisch, aber anders im Geschmack als heimische Waldhimbeere; Verwendung wie Himbeere
- Japanische Weinbeere (Rubus phoenicolasius): Wuchs und Pflege wie Brombeere, wird als rote Brombeere vermarktet, Triebe stark bestachelt; Früchte ähnlich wie Brombeeren, Geschmack: süßlich, angenehm, anders als Brombeere oder Himbeere
- Mesimarja, arktische Himbeere (Rubus arcticus): eine bodendeckende Himbeere mit Wuchshöhen von bis zu 10 cm; Kraut stirbt im Winter ab und treibt im Frühjahr neu aus; große rosa Blüten im Frühjahr; Früchte sehen aus wie rot glänzende Brombeeren, Fruchtgröße etwa wie wilde Brombeere; zeitige Fruchtbildung durch arktischen Wuchsrhythmus; Verwendung wie Himbeere
- Loganberry (Rubus x loganbaccus): amerikanische Auslese aus Kreuzung aus Himbeere und Brombeere; Wuchs eher wie Brombeere; leicht bedornete Triebe; rote Frucht schmeckt süß und wie eine Mischung aus Himbeere und Brombeere; kommerzieller Anbau bisher in USA, aber nicht in Europa; Verwendung wie Himbeere
- Boysenberry (Rubus ursius x idaeus): entstanden durch amerikanische Weiterkreuzung der Loganberry; Wuchs zwischen Himbeere und Brombeere; etwa 1 m hoch; dunkle Früchte mit einzigartigem Aroma; Verwendung wie Himbeere
- Tayberry (Rubus fruticosus x idaeus): Auslese aus Kreuzung aus Himbeere und Brombeere; Wuchs eher wie Brombeere; stark bedornete Triebe; stark frostverträglich; rote Frucht schmeckt süß und fruchtig, manche sagen sie schmeckt wie Gummibären; Verwendung wie Himbeere
- Tayberry 'Buckingham' (Rubus 'Tayberry Buckingham'): dornenlose Tayberry; Früchte etwas dunkler aber ähnlich im Geschmack wie Tayberry, etwas weniger frostverträglich als normale Tayberry; Verwendung wie Himbeere
- Chinesische Himbeere (Rubus cockburnianus): Wuchs ähnlich der Himbeere, junge Triebe und unreife Früchte mancher Sorten türkis gefärbt; Früchte weiß bereift; Fruchtfarbe blauschwarz, sortenbedingte Abweichungen möglich z.B. Sorte 'Ambra' ist amberfarben; Verwendung wie Himbeere
- Schwarze Himbeere (Rubus occidentalis): Wuchs ähnlich normaler Himbeere; Triebe aber 2 -3 m lang und bedornt, rote Grundfarbe der Rinde weiß bereift; Früchte aber aus mehr Einzelfrüchten, runder und schwarz; Geschmack gut aber anders als normale Himbeeren; in USA beliebt, dort gibt es viele Sorten; Verwendung wie Himbeere
- Oregon-Himbeere (Rubus leucodermis): amerikanische Art; Triebe erinnern an bis zu 2,5 m lange Brombeerruten mit wenigen aber deutlichen Dornen; Rinde silbrig weiß; Dornen auch an den Blattunterseiten; Geschmack gut, süß, typisch aber schwer zu beschreiben
- Goldbeere / Ananashimbeere (Rubus xanthocarpus): stammt aus China; 20 cm hohe Himbeere mit 1,5 cm großen, orange-farbigen Früchten; Geschmack fruchtig, süß, an Ananas erinnernd; Verwendung wie Himbeere
- Lachsbeere / Salmonberry (Rubus spectabilis): sehr schöner Himbeerstrauch mit herrlich rosa Blüten und leuchtend orangen oder roten Früchten; Blütenpracht übertrifft alle anderen Himbeeren und macht ihn zu einer guten Zierpflanze; Früchte mit gutem Geschmack; Verwendung wie Himbeere

- Zimthimbeere (Rubus odoratus): 1,2 m hohe Himbeere mit deutlich rosa Blüten und großen, roten Früchten; Blühstrauch: Blütezeit dauert mehr als einen Monat; Geschmack je nach Sorte fad bis schwach aromatisch; Ausläufer bildend; schattenverträglich; große Blätter unterdrücken gut Unkraut und bilden dichte Bestände; dornenlos; Verwendung der Früchte wie Himbeere, sonst als Bodendecker eingesetzt
- Weißer Zimthimbeere (Rubus parviflorus): 1,2 m hohe Himbeere mit deutlich weißen Blüten und großen, roten Früchten; Geschmack je nach Sorte fad bis schwach aromatisch; Ausläufer bildend; schattenverträglich; große Blätter unterdrücken gut Unkraut und bilden dichte Bestände; dornenlos; Verwendung der Früchte wie Himbeere, sonst als Bodendecker eingesetzt
- Blutbrombeere (Rubus sanguineus): süße Brombeerart mit artemischem Aroma; Triebe bedornt; kräftig rosa Blüten; Früchte ca. 1 cm groß; Wuchs, Pflege und Verwendung wie Brombeere

Johannis- und Stachelbeer-Ähnliche:

- Alpenjohannisbeere (Ribes alpinum): in den Alpen und Mittelgebirgen heimisch; getrennt geschlechtlich - benötigt 2 Sorten zur Befruchtung; rote Früchte vitaminreich aber säuerlich bis fad im Geschmack; wohlschmeckende Sortenauslesen bekannt; Pflege und Verwendung wie Stachel- oder Johannisbeeren
- Gold-Johannisbeere (Ribes aureum): Zierstrauch mit deutlich gelben Blüten; Oft als Unterlage für Johannisbeer- und Stachelbeerhochstämmchen verwendet; Wuchs wie Johannisbeere nur größer und straff aufrecht, Jungtriebe verholzen nur langsam und bleiben lange weich; unbedornt; Früchte schwarz, trotz reichem Blütenansatz selten (1 bis 2 Früchte pro Ast sind normal), aber sehr aromatisch, Auslesen mit verstärkter Fruchtbildung bekannt - einige als „Vierbeere“ vermarktet; Pflege und Verwendung wie Stachel- oder Johannisbeeren
- Vierbeere (Ribes aureum „Fourberry“ / Ribes aureum var. Fourberry): Auslese der Goldjohannisbeere: ca. 1 - 2 m hoch und breit; schwarze oder orange wohlschmeckende Früchte; weit mehr Früchte als typische Goldjohannisbeere; gelbe Blüte; rotes Herbstlaub; Wuchs straff aufrecht; unbedornt; schwarze Sorten haben Fruchtgröße von großen schwarzen Johannisbeeren, orange Auslese etwas kleinere Früchte mehr wie Rote Johannisbeere; Früchte sehr aromatisch; Sorten bisher 'Black Perl', 'Black Gem', 'Black Saphir' und 'Orangesse'; Pflege und Verwendung wie Stachel- oder Johannisbeeren
- Worcesterbeere (Ribes divaricatum): Grundform der Auslesen Schwarze Honigbeere und Russische Riesenbeere; Wuchs wie 2 m hohe, deutlich bedornte Stachelbeere; Beeren größer und süßer als bei Stachelbeere mit starkem, gutem Aroma; Pflege und Verwendung wie Stachel- oder Johannisbeeren
- Russische Riesenbeere / Birnenbeere (Ribes divaricatum ssp.): Wuchsform ähnlich der Stachelbeere nur größer - bis 3 m Höhe; Triebe bedornt; Beeren sehen aus wie große, glatte, schwarze Stachelbeeren; Geschmack ähnlich den Stachelbeeren aber anders; Pflege und Verwendung wie Stachel- oder Johannisbeeren
- Schwarze Honigbeere (Ribes divaricatum ssp.): alte, vergessene Kulturbeere; 1,5 m hoch, Wuchs wie große Stachelbeere; blaue, bereifte Frucht etwa groß wie Wildkirschen und süß wie Honig, erinnert im Geschmack auch an diesen; Pflege und Verwendung wie Stachel- oder Johannisbeeren
- Sachalin-Beere (Ribes sacalinensis): stammt von Sachalin-Halbinsel zwischen Russland und Japan und kommt nur dort vor; 1,5 m hoch, Wuchs wie Johannisbeere, aber die johannisbeergrößen Früchte sehen aus wie Stachelbeeren; Geschmack süß, aromatisch, ohne deutliche Säure
- Schneestachelbeere (Ribes niveum): nicht verwechseln mit der Gattung Schneebeeren (Symphoricarpos); Strauch wird bis zu 2,7 m hoch; amerikanische Wildart mit ca. 1 cm großen säuerlichen Früchten; Früchte anfangs grünlich-weiß, später dann rot-violett; Pflege und Verwendung wie Stachel- oder Johannisbeeren
- Veilchenbeere (Ribes cynosbati): Wuchs und Frucht erinnern an rote Stachelbeeren; in Vollreife entwickelt diese amerikanische Art einen angenehmen, an Veilchenduft erinnernden Nachgeschmack; Pflege und Verwendung wie Stachel- oder Johannisbeeren
- Sibirische Johannisbeere (Ribes laxiflorum): 1 m hoch und breit; Wuchs erinnert an Johannisbeeren; Blüte ist leuchtend pink; Früchte blau, weiß bereift; Früchte haben aber anderen Geschmack als Johannisbeeren, dieser ist sehr angenehm ohne nennenswerte Säureanteile; Pflege und Verwendung wie Stachel- oder Johannisbeeren

- Jostabeere / Jochelbeere (*Ribes x nidigrolaria*): Kreuzung aus Johannis- und Stachelbeere; erste Sorte 'Jocheline' wurde so bekannt, dass der Name sich im Volksmund in Jochelbeere änderte; starke Züchtung in DDR mit mehreren Sorten; ausladender, wenig verzweigter bis 3 m hoher Strauch mit kräftigen Trieben; glatte, schwarze Früchte größer als schwarze Johannisbeere aber kleiner als Stachelbeere, geschmacklich zwischen beiden angesiedelt aber leicht anders, angenehm; Pflege und Verwendung wie Stachel- oder Johannisbeeren

Heidelbeer- und Cranberry-Ähnliche:

- Amerikanische Heidelbeere / Gartenheidelbeere (*Vaccinium corymbosum*): Moorbeetkultur (benötigt sauren, humosen, leichten Boden); ca. 1 - 2 m hoch und breit. Früchte bis 1,5 cm Durchmesser, blau bereift und süß, oft weißes Fruchtfleisch, Geschmack ähnlich wie heimische Heidelbeere; braucht für ordentlichen Wuchs hin und wieder Schnitt, aber nicht so stark wie bei Johannisbeeren, trägt auch am mehrjährigen Holz; die meisten Sorten sind mittlerweile Selbstbefruchter aber eine 2. Sorte erhöht den Ertrag trotzdem; Verwendung wie Heidelbeere
- Moosbeere (*Vaccinium oxycoccos*): Moorbeetkultur (benötigt sauren, humosen, leichten Boden); ca. 5 cm hoher und 1m durchmessender Strauch, heimisch; Blüten ähnlich wie kleine Alpenveilchen; 1 cm große Beeren wie Cranberry verwenden, Winterernte möglich
- Cranberry / Großfrüchtige Moosbeere (*Vaccinium macrocarpon*): Moorbeetkultur (benötigt sauren, leichten Boden); kriechender Zwergstrauch; immergrün; 10 - 30 cm hoch; großfrüchtige Sorten wie ‚Crowley‘ oder ‚Pilgrim‘ haben bis zu 2 cm durchmessende Beeren; rote Früchte meist weiß bereift
- Preiselbeeren (*Vaccinium vitis-idea*): Moorbeetkultur (benötigt sauren, leichten Boden); immergrün, 10 - 30 cm hoch; Ausläufer treibend, langsam wachsend; Mutterstrauch stirbt nach 10 - 20 Jahren ab; rote, je nach Sorte kugelige bis eiförmige Früchte 0,5 - 1,0 cm dick, Geschmack herbsauer, oft für Marmeladen und Gelees verwendet z.B. zu Wild oder zu Backcamembert
- Heimische Heidelbeere (*Vaccinium myrtillus*): Ausläufer bildender, langsam wachsender Zwergstrauch; 20 - 50 cm hoch; junge Triebe meist kahl und kantig; Blüte grünlich bis rötlich; Früchte 0,6 - 1 cm dick, hellblau bereift, Saft stark färbend; Verwendung Frischverzehr, Säfte, Marmeladen, Verarbeitung
- KiJo-Beere / Hasenaugen-Blaubeere (*Vaccinium virgatum*): Moorbeetkultur; bis zu 2 m hoher Strauch; je nach Temperatur wintergrün; weiß Blüte im Mai / Juni; grünelbe, rosa und schwarze (reife) Beeren gleichzeitig am Strauch; Fruchtgröße ca. 0,5 cm Durchmesser; Geschmack zwischen Kirsche und Johannisbeeren; Fruchtreife Juli / August; wie Johannisbeere schneiden - ältere Triebe als 4 Jahre Bodennah entfernen, sonst licht halten; Verwendung wie Heidelbeere
- Busch-Cranberry - essbarer Schneeball (*Viburnum trilobum* ‚Phillips‘ oder *Viburnum trilobum* ‚Wentworth‘): braucht im Gegensatz zur echten Cranberry keinen sauren Boden und wächst unkompliziert im Garten; bis 1,5 m hoch und breit; leuchtend rote Früchte, werden wie Cranberry verwendet, zeitig ernten, da sich sonst viel Säure bildet; roh ungenießbar - unbedingt kochen; Verwendung wie Cranberry: Marmeladen, Chutneys, Soßen
- Russischer Schneeball (*Viburnum opulus* ‚Tajezhnyje Rubiny‘ oder ‚Slodka‘): bis 3,5 m hoher Strauch; rote 0,5 - 1 cm durchmessende, runde Beeren in Trauben reifend; roh ungenießbar, kann ähnlich wie Busch-Cranberry verwendet werden, muss aber vor dem Kochen eingefroren werden - falls sie vor Ernte keinen Frost bekommen hat - vorzugsweise bei Frost ernten - weil ein Teil der Giftstoffe nur durch Frost zerstört werden; Sorte ‚Slodka‘ hat süßeste Beeren aller Sorten, braucht aber 2. Sorte zum Befruchten
- Maibeere, Honigbeere, Sibirische Heidelbeere (*Lonicera caerulea* ssp. *kamtschatica*): sibirische essbare Heckenkirsche; Zierformen schon lange bekannt, aber essbare Auslesen recht neu; je nach Sorte 1 - 2 m hoher Strauch mit dichtem Blattwerk; grünlich-weiße Blüte zeitig ab Februar; längliche Blaue Früchte erinnern an Heidelbeeren sowohl im Geschmack als auch in der Färbung; durch Anpassung an arktisches Klima ist si bei uns schon im Mai reif; Früchte sollten mit Insektenschutznetz oder engmaschiger Gardine vor Vögeln geschützt werden, denn auch sie mögen die erste Beere des Jahres; gut für Hecken geeignet; Verwendung und Pflege wie Heidelbeere; beliebte Sorten sind neben ‚Fialka‘, ‚Atut‘, ‚Duet‘ (sehr süß), ‚Leningradsky Velikan‘ sehr beliebte russische Sorte
- Zweibeere (*Lonicera involucrata*): 2 m hoher Strauch mit je 2 gelben Blüten in den Blattachseln; aus diesen Blüten entwickeln sich 2 blaue Beerenfrüchte pro Blattachsel; der Geschmack erinnert an die Maibeere;

Nüsse und Ähnliche:

- Haselnuss (Corylus avellana): 5 - 7 m hoher und breiter Strauch, manche Sorten sind ausläuferbildend; einhäusig: männliche und weibliche Blütenstände sind an einem Strauch; Blüte je nach Außentemperatur im Januar/Februar/März, männliche Blüten sind gelbe „Kätzchen“ weibliche Blüten von Blattknospe umschlossen dicht am Astholz, die Blüten vertragen leichte Fröste; echte Nuss, 1 bis 4 Nussfrüchte bilden sich pro Fruchtstand, Fruchtbildung erfolgt hauptsächlich an schwachen einjährigen Trieben, Ertragsschnitt erfolgt indem nach der oder zur Ernte die abgetragenen Ruten regelmäßig entfernt werden; viele Ertragssorten bekannt wie 'Hallesche Riesennuss', 'Wunder von Bollweiler' oder 'Webbs Preisnuss' - einige sind Kreuzungen mit der Lamberts-Hasel. Die roten Ziersorten (z.B. Corylus avellana 'Red Majestic' oder C. avellana 'Rotblättrige Zellernuss') und Korkenzieherhasel haben wenig bis keinen Fruchtsatz und zählen nicht zu den als Obst- oder Wildobst geeigneten Pflanzen, es sind reine Zierpflanzen. Einzige rote Ausnahmen sind rote Formen der Lamberthaselnüsse.
- Lamberts-Hasel (Corylus maxima): 6 - 10 m hoher und breiter Strauch bis Baum; hauptsächlich die rote Sorte Corylus maxima 'Pupurea' (auch „Bluthasel“ genannt) bekannt, deren männliche Blütenkätzchen sind rot, die Blätter beim Austrieb leuchtend rot, später schwarzrot; Verwechslungen mit den roten Ziersorten der heimischen Haselnuss (Corylus avellana) geschehen häufig, aber die „Bluthasel“ (Corylus maxima 'Pupurea') trägt weit mehr Früchte, bleibt aber mit 4 m Höhe und gleicher Breite kleiner; Früchte der Lamberts-Hasel essbar und gleich im Geschmack, aber meist doppelt so lang wie breit, normalerweise Hüllblätter der Nüsse am Ansatz grün aber von den Spitzen her leuchtend rot; ausgewilderte Exemplare erkennt man am besten an der länglichen Fruchtform
- Baumhasel (Corylus colurna): 15 - 20 (25) m hoch und 8 - 12 (16) m breit; Wuchsform nur als Baum; alter Obstbaum ähnlich der Esskastanie, hauptsächlich auf dem Balkan angebaut; mehrere 100 kg Nüsse pro erwachsenen Baum normal; Ernte erfolgt durch Schütteln
- echte Walnuss / Welschnuss (Juglans regia): 15- 20 (30) m hoch und 10 - 15 (20) m breit; Jahreszuwachs in der Höhe 0, 4 - 0,5 m; Sorte 'Weinsberg 1' ist schwach wüchsig und wird nur 6 - 8 m hoch; gefiederte Blätter ca 0,3 m lang; Pflanze ist einhäusig mit männlichen und weiblichen Blüten auf der selben Pflanze; Frucht ist grüne Beere mit von uns als Nuss verwendetem Kern; bei kernechten, unveredelten Sorten erfolgt der Fruchtsatz nach 10 - 20 Jahren Standzeit; „Nüsse“ enthalten bis zu 60 % Öl und Wachsen in Ähren, wobei an diesen selten mehrere Nüsse pro Ähre reifen
- Schwarze Walnuss / Schwarznuss (Juglans nigra): 20 - 25 (35) m hoch und breit, in seiner Heimat Nordamerika bis 50 m hoch; 0,7 bis 0,9 m Zuwachs pro Jahr; Schwarznuss wegen tiefschwarzer Borke; Anbau und Verwendung wie Walnuss; in Jugend gegen Spätfröste anfällig; dann kaum Fruchtertrag
- Siebolds Walnuss / Japanische Walnuss (Juglans ailantifolia): 15 - 18 m hoch und 10 - 15 m breit; gefiederte Blätter 0,8 - 1,0 m lang; 3 bis 10 runde, klebrig behaarte Früchte pro Ähre; sonst wie Walnuss
- Königsnuss (Carya laciniosa): Walnussgewächs; 20 - 30 (40) m hoch und 15 - 25 m breit; gefiederte Blätter;; Frosthart bis -20 (-25) °C; Früchte schwer maschinell zu knacken und daher als Obst ohne größere Bedeutung; Früchte süßer als bei anderen Walnüssen und größte Nuss aller Walnüsse, deshalb „Königsnuss“
- Esskastanie (Castanea sativa): Bis vor wenigen Jahrhunderten war die Esskastanie (Castanea sativa) - nicht zu verwechseln mit unserer Rosskastanie (Aesculus hippocastanum) - die Nahrungsgrundlage der Landbevölkerung in vielen Regionen. Eine Krankheit, die die Bäume befiel, machte dem ein Ende. Nun wo diese Krankheit überwunden ist, werden die Esskastanien (oder Maronen) wieder verstärkt angebaut. Wuchs schlank aufrecht: Höhe 15 - 30 (35) m, Breite 12 - 20 (25) m; 2. Sorte zur Befruchtung nötig, mindestens 15 besser 20 m Abstand sollten zwischen den beiden Bäumen liegen
- Zwerg-Esskastanie (Castanea sativa 'Vincent van Gogh'): Blätter mit unregelmäßigen Formen; Höhe nur 5 - 8 m, benötigt aber weiterhin eine Befruchtersorte in der Nähe; sonst wie Esskastanie
- Japanische Esskastanie (Castanea crenata): immun gegen Kastanienkrebs, Wuchshöhe nur bis zu 9 m, große Früchten in Japan gekocht wie Süßkartoffel verwendet; sonst wie Esskastanie

- Sahne-Nuss / Gelbhorn (Xanthoceras sorbifolium): 2 - 5 m hoher und breiter Strauch; Blätter bis 30 cm lang, unpaarig gefiedert - erinnern an Eberesche; traubige, weiße Blütenstände im Mai / Juni; in Kapsel wachsende, 1 - 3 cm dicke, runde Samen; Samen in Pfanne rösten um vollen Geschmack zu entfalten - sahnig bis nussig; Verwendung Verarbeitung und anschließender Verzehr

Fruchttragende Nadelgehölze

- Eibe (Taxus): Nadelgehölz; 1 - 18 m hoch; verträgt sowohl Wurzeldruck großer Bäume als auch Schatten; meiste Arten und Sorten langsam wachsend; gut schnittverträglich, Formgehölz; flache, abgerundete Nadeln; Essbar ist der rote oder orange Zapfenmantel „Arillus“ der den Samen umschließt; Samen ist verschluckbar, bei Aufbeißen gering giftig; Nadeln wie bei den meisten Nadelbäumen giftig aber bitter, kritische Dosis: 200 g Nadeln pro Erwachsener pro Tag; Früchte süß aber schleimig; Frischverzehr oder vorsichtig aufbereitet für Marmeladen; Sorte Taxus media 'Hicksii' auf hohen Fruchtansatz gezüchtet
- Zirbelkiefer / Arola-Pinie (Pinus cembra): 18 - 25 m hoher Nadelbaum; Wuchs wie Kiefer; 5-nadelig; widerstandsfähig gegen Johannisbeerensäulenrost, trotzdem nicht auf Kleingartenflächen auspflanzen, wo die Anpflanzung 5-nadeliger Kiefern-Arten verboten ist; Frucht ist die "Zirbelnuss" - keine echte Nuss, aber die Samen in den Zapfen sind ähnlich wie Pinienkerne essbar; die Zirbelkiefer wird etwa 1000 Jahre alt, bildet aber unveredelt frühestens ab dem 50. Lebensjahr Zapfen - eine Veredelung ist deshalb unbedingt nötig, wenn Zirbelnüsse vom Pflanzenden geerntet werden sollen; der Baum ist im Gegensatz zur Pinie sehr frosthart; Verwendung Frischverzehr, Verarbeitung

Exoten mit kritischer Kälte- und Frostverträglichkeit:

(-> in Mitteldeutschland besser im Kübel anbauen, außer in warmen Innenstädten und Südhang-Lagen)

- Karamellbeere / Schöne Leycesterie (Leycesteria formosa): aus dem Himalayagebiet stammender, 2 - 5 m hoher Halbstrauch; Äste verholzen langsam und frieren regelmäßig zurück; verträgt nur geringe Minusgrade; dunkelrote, teilweise bis 10 cm lange Blütenstände im Juli - September mit weißen Blüten sehr dekorativ; dunkle, zierende, 0,5 cm dicke Früchte mit nach Karamell schmeckenden Saft und Fleisch; folgernde Reife mit reifen Früchten bei noch bestehenden Blüten, aber frostempfindlich - ohne Schutz vor Oktoberfrösten meist die Ernte verloren; geschützt stellen oder pflanzen, vorzugsweise vor eine Südwand; Verwendung hauptsächlich Frischverzehr, aber auch für Marmeladen
- japanischer Rosinenstrauch (Hovenia dulcis): 1,5 - 10 m hoch werdender Strauch oder Baum; gegessen werden nicht die Früchte, sondern die verdickten Fruchtstiele, diese verdicken sich während der Fruchtreife; die Früchte sind ungenießbar; weitgehend frosthart, aber in kühleren Klimaten sehr langsam wachsend und schlechte Reife der Fruchtstiele; Fruchtstiele werden roh oder gekocht gegessen, getrocknet erinnern sie in Aussehen und Geschmack an Rosinen, in manchen Ländern wird Süßstoff aus ihnen gewonnen
- Blauschotenstrauch / Blaugurke (Decaisnea fargesii): 1 - 3 m hoher schlanker, im Alter genauso breiter Strauch, der sehr an Goldregen (Laburnum) erinnert; bis ca. -20 °C frosthart; weiße glockenartige Blüten im Mai, eher unscheinbar; Früchte sind hellblaue, bis 10 cm lange, fleischige Schoten; es wird der fleischige Schoteninhalt, der die Samen umgibt, roh verzehrt (nicht die Samen selbst); der Geschmack ist wohlschmeckend, fruchtig, süß, aber schwer zu beschreiben; Verwendung Frischverzehr
- Kaki / Persimone / Sharonfrucht (Diospyros kaki): seit mehr als 2000 Jahren in China genutzte Kulturpflanze; die meisten käuflichen Früchte sind kernlos, aber manchmal enthalten zu kaufende Kakis Kerne, aus denen neue Pflanzen gezogen werden können; der Kakibaum erreicht in hiesigen Breiten kaum 2 m Höhe (10 m in seiner Heimat) und ist sehr frostempfindlich; nur in besonders warmen Lagen friert er nicht so weit zurück, dass er im Folgejahr noch Früchte ansetzt; die Blüten sind gelb und 2,5 cm groß; die runde bis ovale, orange, bis zu 500 g schwere Frucht reift nur in langen warmen Sommern oder in entsprechenden Lagen aus; eine Bestäubung ist nicht notwendig, diese Art neigt zu Jungfernfrüchtigkeit ohne Samen anzusetzen; im Winter ist ein Schutz vor Wind und Strahlung angebracht, momentan als Kübelpflanze noch sinnvoller - Züchter arbeiten an kälteresistenten Pflanzen; Geschmack schwer zu beschreiben, süß und fruchtig; Verwendung Frischverzehr, Verarbeitung
- Lotuspflaume (Diospyros lotus): Wuchs und Frosthärte wie Kakibaum; weiche, ca. 2 cm dicke, hellorange bis gelbe Früchte - im reifen Zustand tiefblau bis blauschwarz, im unreifen Zustand sehr herb; Verwendung Frischverzehr

- Echte Feige (Ficus carica): 11.000 Jahre alte, mediterrane Kulturpflanze; frostempfindlich bei Starkfrösten und Kahlfrösten; trägt am einjährigen Holz - wenn sie zurückfriert, trägt sie nicht; 1 - 5 m hoher und breiter Halbstrauch bis Strauch oder Baum; Blätter dekorativ gelappt; Blüten unscheinbar; Fruchtform wie Birne; Früchte mit weichem Fleisch und vielen auch essbaren Kernen; typischer Feigengeschmack; in langen warmen Jahren sind 2 Ernten pro Jahr möglich; empfindlich gegenüber Stickstoffdüngung - wenig Stickstoff geben, sonst sinkt Frosthärte und Fruchtreife verzögert sich stark; Vermehrung durch Stecklinge und Steckhölzer; der Saft der Pflanze kann bei Hautberührungen Ausschläge und Rötungen verursachen; als Kübelkultur geeignet, als reine Zimmerpflanze durch hohen Lichtanspruch ungeeignet; Verwendung: Frischverzehr, Trockenobst, Weinherstellung
- Bitterorange / Pomeranze (Citrus x aurantium): historische Obstsorten die schon im Mittelalter in Mitteleuropa bekannt war; immergrün und wenig frosthart (kälter als - 10 °C sollte es kurzfristig nicht sein); Erreicht als Strauch oder Baum 3 - 5 m Höhe; Blüten sind groß und duftend; runde, kleine (3 - 5 cm dick), orange Zitrusfrüchte; der Saft und das Fruchtfleisch sind nach Orangen schmeckend, aber mit bitterer Note; „Oranganat“ wurde aus ihrer Schale gewonnen; am besten als Kübelpflanze kultivieren; Verwendung zum Backen oder als Gelee
- Citrusfrüchte (Citrus sp.): nur als Kübelkulturen, da sie immergrün und meistens immertragend sind; typisch sind Blüten, unreife und reife Früchte gleichzeitig an der Pflanze; vertragen leichte Fröste um 0°C, die Früchte und Blüten nehmen da aber schon Schaden; Verwendung: Frischverzehr, Marmeladen; Gelee; Säfte; Verarbeitung
- Süße Mandel (Prunus dulcis var. dulcis): Mandeln erinnern vom Wuchs an Pfirsichbäume, nur dass die Fruchthülle dünn und nicht essbar und der Kern schwer aufzubrechen ist; Höhe 2 - 6 (8) m; hellrosa Blüten im Frühling; Früchten im Spätsommer; zur Reife platzt das Fruchtfleisch auf und legt den Kern frei - in dessen Innerem befindet sich die Mandel; nicht mit Mandelbäumchen (Prunus triloba) verwechseln, dieses trägt keine essbaren Früchte; der Kern der Mandel ist wie bei Nüssen aufzubrechen und dann das Innere ebenso zu verwenden; Geschmack süß, Mandelaroma; Verwendung Frischverzehr, Backzutat
- Krachmandel (Prunus dulcis var. fragilis): weitgehend genauso wie normale Süße Mandel, nur dass die harte Schale des Kerns porös ist und leicht aufzubrechen ist; Geschmack süß, Mandelaroma; Verwendung Frischverzehr, Backzutat
- Bittermandel (Prunus dulcis var. amara): früher als Backzutat verwendet, aber wegen der Giftigkeit durch künstliche Aromen ersetzt; nicht anbauen; extrem hoher Gehalt an blausäure-bildenden Stoffen; wenn Mandel bitter schmeckt, wird es die Bittermandel sein oder auf Grund der Lebensumstände Bitterstoffe gebildet werden und sollte nicht verzehrt werden, egal was auf dem Sortenschild steht (50 g Bittermandel sind für einen Erwachsenen tödlich)
- Akebie / Fingerblättrige Klettergurke / Schokoladenwein (Akebia quinata): schlingende Kletterpflanze, dünne Ranken; bei mildem Klima immergrün; gefingerte Blätter; nach teilweise Schokolade duftende dunkelrosa Blüten; fingerdicke Früchte die an lila Einleggurken erinnern; Früchte platzen bei Reife auf; Fruchttinneres essbar, wohlschmeckend, süß; Verwendung Frischverzehr
- Kleeblättrige Klettergurke (Akebia triloba): genauso wie Akebia quinata behandeln
- Indianerbanane / Dreilappige Papau / Paw Paw (Asimina triloba): fremdbefruchteter sortenabhängig teilweise auch selbstbefruchtender, kleiner Strauch oder Baum der in seiner Heimat Nordamerika selten höher als 5 m wird; Frosthärte ist nur teilweise gegeben; grünlich-rote, dunkelrote bis braunrote Blüten; die flachen Früchte erinnern an breite Schoten und enthalten weißes bis gelbes weiches Fruchtfleisch, das nach Banane schmeckt und auch in der Konsistenz ähnlich ist; die enthaltenen Samen sind nicht essbar; in wärmeren Lagen auspflanzbar, sonst als Kübelpflanze kultivieren; Verwendung Frischverzehr, Weiterverarbeitung
- Chinesische Jujube (Ziziphus zizyphus), auch Chinesische Dattel, Kumul-Dattel oder Azufaifa: wird oft beworben, bei uns aber besser als Topfpflanzen zu überwintern, das geht dank Laubabwurf sehr gut, da sie so wenig Licht benötigt (kann aber nicht bei vollkommener Dunkelheit überwintern) bei uns selten bis zu 5 m, in wärmeren Gebieten bis zu 10 m hoch; frosthart, aber an warme Stelle setzen, da Minusgrade unter -20 °C nur schwer verkraftet werden, reifen nur in warmen Lagen aus (ähnlich wie Feige); 2-3 cm große Frucht mit weicher Schale, weißem, schmackhaftem Fleisch und einem nicht essbaren Kern, erinnern an Kirschen, schmecken gut aber schwer definierbar nach Jujube; in Heimat werden sie am Strauch/Baum reifen lassen bis sie wie Datteln zusammengeschrumpft sind und auch ähnlich verwendet werden - bei uns müssen sie vorher abgenommen und danach entweder roh verzehrt oder getrocknet werden