



## Die Aronia/Schwarze Apfelbeere (*Aronia melanocarpa*)

Die Apfelbeere hat einen strauchförmigen Wuchs mit einer Höhe und Breite von 2 bis 3 Meter. Die Triebe sind dünn und leicht überhängend.

### Ansprüche



Die Apfelbeere ist sehr robust und hat nur geringe Klimaansprüche. Sie eignet sich auch für höhere Lagen bis zu 1000 m über Meer. Sie ist winterhart und verträgt Temperaturen bis -30 °C. Am besten wächst sie an einem sonnigen bis halbschattigen Standort.



Die Apfelbeere hat geringe Bodenansprüche, einzig der Kalkgehalt sollte nicht zu hoch sein.

### Anbau- und Pflegetermine



## Anbau



Bis zur Oberkante des Topfes einpflanzen.



1,5 bis 2 m



Einzel: 1,5 bis 2 m  
Hecke: 0,5 m

## Pflege



Eine Düngung ist kaum notwendig; nach dem 2. oder 3. Standjahr etwas Kompost zugeben.



Ab dem vierten Standjahr die Krone regelmässig auslichten, da sich Blütenknospen hauptsächlich im äusseren Bereich der Krone mit guter Belichtung bilden. Dabei die ältesten Triebe bis auf den Boden zurücksetzen. Vorsicht: ein kräftiger Schnitt führt zu starkem Neuaustrieb.

## Verwendung



Die Aroniabeeren sind erntereif, wenn die Beeren ihre violett-schwarze Farbe haben und das Fruchtfleisch von der Schale bis zum Kerngehäuse rot gefärbt ist. Apfelbeeren können locker ausgebreitet bei Zimmertemperatur bis zu zwei Wochen gelagert werden.



Aufgrund ihres hohen Gerbstoffgehaltes eignet sich die Apfelbeere nur bedingt zum Frischkonsum. Dafür lassen sich die schwarzen Beeren zu Konfitüren, Gelees, Saft, Sirup und Kompott verarbeiten oder als ganze Früchte in Alkohol einlegen. Ihr intensiv rotfärbender Saft eignet sich zum Färben von Fruchtsäften und Konfitüren. Tiefgekühlte Früchte geben mehr Fruchtsaft.

Dank ihres hohen Antioxidantiengehaltes sind die Beeren sehr gesund und senken das Krebsrisiko. Ausserdem wirken sie sich positiv auf das Herz-Kreislauf- und Immunsystem aus und helfen bei Magen-, Blasen-, Darm-, Leber- und Gallenbeschwerden. Vorsicht: zu viele rohe Beeren wirken leicht abführend.