

Aronia



Anbauhinweise

Die Aronia stammt ursprünglich aus Nordamerika und gehört zur Gruppe der Rosengewächse. Da ihre Blüten den Apfelblüten ähneln, nennt man sie auch Apfelbeere.

Die Pflanzen erreichen eine Wuchshöhe bis 2 Meter. Im Mai blühen die Aronia in hübschen weißen Dolden und im Herbst färbt sich ihr Laub in unterschiedlichen Rottönen. Aronia sind selbstbefruchtend, die Pflanzen erreichen ein Alter bis 20 Jahre.

Standort:

Die Pflanzen sind extrem frostresistent (-30° C). An den Boden stellen sie keine großen Ansprüche. Er sollte jedoch nicht zu lehmig, sandig oder kalkhaltig sein. Aronia lieben einen sonnigen Standort, aber auch Halbschatten wird gut vertragen.

Pflanzzeit:

Die optimale Pflanzzeit ist der Herbst, getopfte Ware kann aber ganzjährig gepflanzt werden.

Hallesche Behindertenwerkstätten e.V.

Telefon (0345) 5 55 03 - Telefax (0345) 5 55 04 07
E-Mail kontakt@hbwev.de
Internet www.hbwev.de

Standort Aroniazucht:

Zechenhausstr. 20 - 06120 Halle/Saale
Telefon: (0345) 23 96 630-0



Pflege/Nährstoffbedarf/Schädlinge:

Im 1. oder 2. Standjahr erfolgt ein Aufbauschchnitt zu eng stehender Triebe. Ab dem 4. - 5. Standjahr werden im Spätwinter einzelne alte Triebe am Grund zum Verjüngen der Pflanze herausgenommen.

Der Wasserbedarf ist eher bescheiden, zur Zeit der Fruchtbildung im Juli/August ist Bewässerung aber sehr sinnvoll. Aronia haben einen geringen Nährstoffbedarf und benötigen somit keine zusätzliche Düngung. Schädlinge sind kaum zu erwarten, da die Inhalte der Schale die Beeren schützen. Vögel lieben diese Beeren jedoch sehr, deshalb die Ernte mit Netzen sichern.

Ernte/Ertrag:

Aronia tragen bereits ab dem 2. Standjahr Früchte. Ab dem 6. Standjahr kann ein Vollertrag von bis zu 6 kg je Pflanze erreicht werden. Im Zeitraum von Mitte August bis Mitte September werden die violettschwarzen Früchte geerntet.

Verarbeitung/Lagerung:

Die Früchte sind bei 15-20° C ca. 2 Wochen lagerfähig, im Kühlschrank sind sie bis zu 2 Monaten haltbar. Eingefroren können sie langfristig und ohne Qualitätsverluste aufbewahrt werden.

Beliebt ist die Verarbeitung zu Saft und Likören, Marmeladen und Gelees, zu Kompott sowie zu getrockneten Früchten. Aber auch roh können die herben Beeren verzehrt werden.

