

## NUTZPFLANZENDATEI

<b>Pflanzenart:</b>	Johannisbeere (rote und weiße); <i>Ribes rubrum</i>
<b>Bot. Familie:</b>	Steinbrechgewächse; <i>Saxifragaceae</i>
<b>Kulturart:</b>	ausdauernder Strauch
<b>Klima und Standort:</b>	Wenig Ansprüche, jeder Kulturboden mit Ausnahme von nordwärts gerichteten Hängen, eignet sich, wenn Windschutz, Feuchtigkeit, Sonne und Beschattung gesichert sind.
<b>Bodenansprüche:</b>	Am besten geeignet sind leichte bis mittelschwere Lehmböden mit Sandanteilen, auch steinige Böden sind möglich, müssen aber Humus enthalten, keine sauren Böden.
<b>Nährstoffbedarf:</b>	Reifen, nährstoffreichen Kompost jeweils im Spätherbst oder März geben (5 kg pro qm), nach der Ernte Kompostwasser gießen zur Förderung der Blütenanlagen für das kommende Jahr.

### SORTEN

#### **Rote Sorten:**

##### ***Jonkheer von Tets***

Reife: Anfang Juni, große Früchte an langen Stielen, guter Geschmack, gute Erträge.

##### ***Rote Holländer***

Reife: Mitte Juli, verhältnismäßig große Früchte, lange Trauben, Massenträger, sehr wohlschmeckend, an altem Holz nimmt die Fruchtbarkeit schnell ab, auch für Hochstämmchen geeignet.

### *Heros*

**Reife:** Mitte Juni, verhältnismäßig große Früchte, lange Trauben, guter Geschmack, reichtragend, auch für Hochstämmchen geeignet, anfällig für Blattfallkrankheit.

### *Macherauchs späte Riesentraube*

**Reife:** August, große, wohlschmeckende Früchte, reicher Ertrag, für Hochstämmchen geeignet, widerstandsfähig gegen Krankheiten.

### *Heinemanns Rote Spätlese*

**Reife:** August, großfrüchtige, lange Trauben, sehr guter Geschmack, sehr reichlicher Ertrag, weitausholender Wuchs, deshalb 2 Meter Abstand zum nächsten Strauch einhalten.

## **WEISSE SORTEN:**

### *Weißer aus Jüteborg*

**Reife:** Anfang Juni, große, lange, gut besetzte Trauben von gelblich-weißer Farbe, im Geschmack süßer als rote Johannisbeeren, gute Erträge; es sollten zur besseren Befruchtung möglichst Rote Johannisbeeren dazugepflanzt werden.

### *Weißer Versailler*

**Reife:** Mitte Juli, langtraubige, mittelgroße Beere mit durchscheinender Schale, süßsauerlicher, aromatischer Geschmack, mittlere Erträge, bei ungünstiger Witterung zur Blütezeit starkes Rieseln.

---

**Positive Nachbarn:** Rainfarn, Wermut, Untersaaten von Feldsalat, Lupinen, Wicken, Brennesseln, Unterpflanzung von Kapuzinerkresse.

**Negative Nachbarn:** bisher keine bekannt

**Günstige Vorkultur:** Bohnen, Erbsen, Wicken, Lupinen, Brennesseln.

**Günstige Nachkultur:** entfällt, da der Strauch bis 15 Jahre stehen bleiben kann, danach wird gerodet und Boden neu durch Gründüngung aufbereitet.

**Pflanzung:** Okt. bis Mitte Nov. und März bis Mitte April

**Abstände:** je nach Sorte von Strauch zu Strauch 1,50 bis 2 Meter, Reihenabstand für Doppelreihen: 2 bis 3 Meter; für Hochstämmchen und Spalier: 1,50 Meter; für Heckenpflanzung 1 bis 1,30 Meter.

### *Pflanztips*

Ob es sich nun um eine Herbst- oder Frühjahrspflanzung handelt, immer wird zuerst die Pflanzgrube ausgehoben, und zwar nicht tiefer, als daß das ganze Wurzelwerk darin Platz hat. Gut durchgereifter, aktivierter Kompost, wenn möglich mit etwas Lehm vermischt, wird in das Pflanzloch gestreut. Zwei bis drei Spaten voll genügen. Diese Eingabe wird gut in der Mulde verteilt. Auch Gesteinsmehl als Einstreu in den Kompost – nicht mehr als 1-2 Prozent – wirken entscheidend auf die Fruchtbarkeit und Wärmedurchstrahlung.

Die Pflanzung darf frühestens 14 Tage nach dem Ausstreuen und Einarbeiten des Kompostdüngers erfolgen.

Besser aber ist es, nach einer solchen Bodenvorbereitung im Herbst dem Winter die Arbeit der Verwitterung und Durchmischung zu überlassen. Sobald im Frühjahr der Boden gut durchwässert ist, erfolgt die Pflanzung.

Bei einer Herbstpflanzung erreicht man allerdings eine bessere Durchwurzelung und gewinnt unter Umständen ein ganzes Jahr. Wenn man Glück hat, tragen die Sträucher schon im ersten Jahr.

Die zugesandten Jungpflanzen werden vor der Pflanzung einige Stunden ins Wasser gelegt, beschädigte oder zu lange Wurzeln werden sauber abgeschnitten. Beim Pflanzen achte man darauf, daß die Wurzeln waagrecht und bequem in der Grube liegen, die dann mit Erde gefüllt und fest angedrückt wird. Gleich nach der Pflanzung harkt man etwas gut verrotteten Kompost in den Boden ein und deckt mit Grünschnitt, Laub oder Laubkompost den Boden ab.

Hochstämmchen brauchen einen dicken Pfahl, den man vor der Pflanzung einrammt. Er muß beim Pflanzen über die Krone herausragen und unter der Veredlung mit einer Achterschleife festgebunden werden. Falsch ist es, das Stämmchen dicht unter der Krone oder in der Stammitte fest zu binden.

Die Anlage einer Hecke – möglichst Nord-Süd-Richtung – sollte günstig ca. 80 cm von der Gartengrenze entfernt liegen, so daß man von beiden Seiten an sie herankommen kann.

### *Pflegetips*

In den ersten Jahren nach der Anpflanzung können die Zwischenräume mit Unterkulturen ausgefüllt werden. Im Frühjahr können Sommerwicken, weiße, gelbe oder blaue Lupinen gesät werden, im Herbst Winterwicke. Anzuraten ist auch eine Brennesseluntersaat, allerdings sollten die Nesseln jedesmal vor der Blüte geschnitten werden und als Mulch

liegen bleiben. Bei älteren Stöcken sollte ganzjährig der Boden durch Mulch bedeckt sein.

Beerensträucher sind in besonderem Maße auf Humus angewiesen, um gesunde und ertragreiche Ernten zu beschieren. Nährstoffreicher Kompost (Mistkompost oder Gartenkompost, dem eine Einstreu Horn- und Knochenmehl beigegeben ist) im Frühjahr und Herbst ist anzuraten. Gießt man den Boden um die Sträucher herum im Mai mit Kompostwasser (1 Schaufel reifen Kompost in einen Eimer Wasser verrührt), hat das eine Qualitätsverbesserung der Früchte zur Folge.

In sehr trockenen Jahren kann es vorkommen, daß die Beeren – bei weißen häufiger als bei roten – am Strauch klein bleiben oder gar abgestoßen werden. Soweit sollte man es jedoch nicht kommen lassen und gegebenenfalls wässern. Ist der Boden unter den Sträuchern stets bedeckt, erübrigt sich das Wässern meist.

Zur Förderung der Blüten- und Fruchtentwicklung ist eine Baldrianblütenspritzung für Boden und Sträucher im zeitigen Frühjahr zu empfehlen.

### **Schnitt**

Die beste Zeit für den Schnitt des Beerenobstes ist direkt nach der Ernte. Es geht aber auch den ganzen Winter hindurch.

Als Grundsatz gilt, Möglichkeit für Luft und Licht zu schaffen, damit die Sträucher sich gesund entwickeln können.

Beim Aufbau des Strauches läßt man nicht mehr als 6-8 Triebe sich etwa 40 cm über dem Boden vergabeln. Sind weniger Triebe vorhanden, kürzt man auf drei bis vier Augen, um den Austrieb anzuregen.

Der „Intensive Schnitt“ beginnt erst ab dem dritten Jahr. Johannisbeeren tragen am zwei- und dreijährigen Holz. Jährlich werden nun ein bis zwei ältere Triebe möglichst weit unten herausgenommen und dafür jeweils entsprechend viele Ersatztriebe des Neuwuchses stehen gelassen. Von sich überkreuzenden Trieben wird der schwächere herausgenommen, ebenso alle nach innen wachsenden Triebe.

Das Einkürzen der Triebspitzen ist im allgemeinen nicht nötig, sollte nur bei starkem Blattlausbefall oder da, wo die Fruchtentwicklung nachläßt, vorgenommen werden.

Beim Hochstämmchen soll eine runde, gleichmäßige Krone aufgebaut werden. Alle Seitentriebe werden auf 3 bis 4 Augen gekürzt. Schwache und abgetragene Teile, auch überzählige Jungtriebe, werden herausgenommen, um die Krone lichtdurchlässig zu erhalten.

### ***Vermehrung***

Wer in seinem Garten guttragende Sorten hat, kann den Nachwuchs seines Beerenobstes aus dem eigenen Bestand ziehen.

*1. Durch Teilung:* Im Herbst nach gründlichem Schnitt wird der Strauch mit Erde angehäufelt. Unter der Anhäufelung bilden sich neue Triebe mit Wurzeln. Im nächsten Frühjahr gräbt man den Stock aus und teilt ihn so, daß mehrere junge Stöcke entstehen.

*2. Durch Stecklinge:* Aus dem Jahresschnitt der Sträucher schneidet man sich aus kräftigen, einjährigen Trieben das Steckholz (15 bis 20 cm lang). Dicht unter dem untersten Auge soll der Schnitt schräg verlaufen. Diese Hölzer steckt man in die Erde und hält sie feucht. Im nächsten Jahr haben sich Wurzeln gebildet. Nun werden auch sie mit ca. 30 cm Abstand ausgepflanzt. Dabei kürzt man sie auf fünf Augen. Im darauffolgenden Jahr setzt man sie an ihren Bestimmungsort.

### ***Schädlinge und Krankheiten***

#### ***Pilze:***

*Blattfallkrankheit:* runde braunschwarze Flecken, die zusammenfließen, Blätter fallen ab, lange vor normalem Laubfall, Sträucher werden geschwächt.

*Abhilfe:* abgefallenes Laub zusammenharken und vernichten, Spritzungen mit Ackerschachtelhalmbrühe, Mulchen mit Ackerschachtelhalmkraut, bei starkem Befall zusätzlich mit Zwiebelschalenauszug spritzen (50 g Zwiebelschalen auf 1/2 Liter Wasser, 5-7 Tage stehen lassen, abgießen, 1:5 verdünnen).

*Grauschimmel:* bei feuchtem Wetter bildet sich Schimmelbelag auf den Beeren, der sie vernichtet.

*Abhilfe:* Spritzungen mit Ackerschachtelhalmbrühe, Einarbeiten von Gesteinsmehl.

#### ***Tierische Schädlinge:***

*Johannisbeerblasenlaus:* rötliche Aufwölbungen an den Blättern, unter denen die Läuse saugen. *Abhilfe:* Sie kommt und vergeht, und zum Herbst hin haben sich die Blattwölbungen gelb verfärbt. Spritzungen mit Rainfarnbrühe (30 g Rainfarnblüten in 1 Liter Wasser abkochen, abseihen) oder Rhabarberblätterbrühe (1 Pfund Rhabarberblätter in 3 Liter Wasser abkochen, abseihen) schaffen Abhilfe.

*Grüne Blattlaus:* Blätter und junge Triebe kräuseln sich sehr stark, Ameisen halten und schützen diese Läuse, größere

Schäden als durch Blasenläuse. *Abhilfe:* Spritzungen wie oben, bei starkem Befall an drei Tagen hintereinander.

*Johannisbeerglasflügler:* zierlicher Schmetterling mit durchsichtigen Flügeln legt Eier an Knospen und Schnittstellen, junge Triebe welken und knicken ab, im Mark des Holzes Fraßgang mit weißgelblicher Larve. *Abhilfe:* Rainfarnspritzung von Juni bis Juli.

*Vögel:* Auspicken von Knospen im Frühjahr, Picken der reifenden Beeren. *Abhilfe:* Aufhängen von Knoblauchstücken in die Sträucher, Vogelnetze.

### ***Ernte und Lagerung***

Erntezeit ist je nach Sorte von Juni bis August. Für den Frischverbrauch werden nur gut ausgereifte rote oder weiße Trauben gepflückt, für Gelee können auch einige unreife Beeren dazwischen sein. Johannisbeeren müssen möglichst gleich verarbeitet werden. In einem kühlen Raum halten sie sich einen Tag.

### ***Bedeutung für die Ernährung/ Verwendung***

Der Vitamin-C-Gehalt der Roten und Weißen Johannisbeere liegt bei 35 mg pro 100 Gramm und liegt damit etwas unter dem der Apfelsine (50 mg), die Schwarze Johannisbeere liegt mit ca. 200 mg ganz an der Spitze unserer Obst- und Gemüsearten.

Der durstlöschende Saft, reich an Mineralstoffen, Invertzucker und Fruchtsäuren, wirkt – roh getrunken – außerdem wohltuend bei Fieber, Magen- und Darmverstimmungen. In der Küche wird die Johannisbeere zum Backen verwendet, roh mit Pudding oder Quark zubereitet oder zu Saft und Gelee verarbeitet.