

Schwarze Apfelbeere

Die aus Nordamerika stammenden *Aronia melanocarpa* und gehört zur Familie der Rosengewächse. Sie wird auch Schwarze Eberesche genannt, da ihre Fruchtstände denen der Eberesche ähneln. Obwohl am heimatlichen Standort bis zu 1 000 mm Niederschlag im Jahr fallen, kommen sie mit trockeneren Standortbedingungen gut zurecht. Die Pflanze bildet dichte, bis über 2 m hohe Büsche. Bodentriebe und reichliche Ausläuferbildung gewährleisten eine ständige Regeneration des Gehölzes.

Die Blätter sind tiefgrün, glänzend, eiförmig zugespitzt und an den Rändern fein gesägt. Die kleinen Blüten an der Dolde sind weiß. Durch den Blühbeginn ab Mai sind die Blüten kaum spätfrostgefährdet. Die Früchte sind etwa erbsengroß, rund, schwarz und häufig wachsartig überzogen. Sie schmecken etwas säuerlich mit sehr flachem Aroma. Die Fruchtreife setzt bei günstigen Standortbedingungen ab der zweiten Augustwoche ein. Im Herbst unterstreicht die Laubfärbung mit intensiven Rottönen den hohen Zierwert der Schwarzen Apfelbeere zu dem der Fruchtschmuck und die Blüte beitragen.



An den Boden stellt die Aronia verhältnismäßig geringe Ansprüche gestellt. Die Bodenreaktion sollte leicht sauer sein. Jährliche Schnittmaßnahmen sind nicht erforderlich, nach 6 bis 7 Jahren empfiehlt sich aber ein maßvoller Auslichtungsschnitt.

Aronias sind verhältnismäßig robust und werden kaum von Krankheiten und Schädlingen befallen. Die erntereifen Früchten werden sehr gerne von Vögeln angenommen.

Verwendungsmöglichkeiten

Aus den Früchten der Schwarzen Apfelbeere können Marmeladen, Kompott oder kalte Soßen zu Wildgerichten hergestellt werden. Für die Freunde von alkoholischen Getränken kann ein Dessertwein oder ein Likör zubereitet werden.

Die Apfelbeere eignet sich aber auch für alkoholfreie Erfrischungsgetränke und für Fruchtjogurt. Von wirtschaftlicher Bedeutung für die Verarbeitungsindustrie ist der intensive Farbstoff der Früchte. In der ehemaligen DDR wurde die Aronia zu diesem Zweck hektarweise angebaut.

