

Schwarze Maulbeere (Morus nigra)

Schwarze Maulbeeren sind für mich eine der köstlichsten Früchte und dafür viel zu selten angepflanzt. Dabei gedeihen die Bäume im Weinbauklima recht problemlos.



Der Einkauf der Pflanzen ist allerdings Vertrauenssache. Immer wieder werden in Baumschulen schwarzfruchtige Sorten der weißen Maulbeere (*Morus alba*) als Schwarze Maulbeere (*Morus nigra*) verkauft, unter anderem die Sorte „Wellington“ eine *Morus alba* x *rubra* Hybride.

Die echte schwarze Maulbeere erkennt man an den Blättern und am Stamm. Die herzförmigen Blätter sind gröber und rauer als bei der weißen Maulbeere, das gleiche gilt auch für die Rinde am Stamm. Sie ist rau und dick. Der Wuchs ist zudem gedrungener und fällt wesentlich schwächer aus als bei der weißen Maulbeere. Kosten sie die stark färbenden schwarzen Früchte, so merken sie die feine Mischung aus Süße und Säure, weshalb die echte schwarze Maulbeere für viele die Geschmackvollste der Maulbeeren ist.

Meine Bäume haben im Vorjahr nach einem sehr feuchten Sommer und Frühjahr einen Blattpilz bekommen. Als Gegenmaßnahme versuche ich durch einen jährlichen Auslichtungsschnitt den Kronenaufbau licht- und luftdurchlässig zu halten. Da viele Zweige zwieseln, entferne ich immer einen der beiden Triebe.

Bei der Platzwahl sollten sie Sorge dafür tragen, dass die herabfallenden Früchte nicht auf Gehwege oder Autos fallen.

Herkunft:

Familie der Maulbeergewächse (Moraceae); Transkaukasien und Nordiran.

Höhe und Platzbedarf:

Voll ausgewachsen werden die Bäume 10 m hoch und 15 m breit. Durch Schnitt können sie allerdings als Kleinbäume gut in Form gehalten werden.

Frosthärte:

Zone 5; Frosthart bis $-23,4^{\circ}\text{C}$

Wuchsform und Standort:

Schwarze Maulbeerbäume wachsen langsam als breitbuschige Sträucher oder als mittelgroßer Baum. Sie bevorzugen einen gut durchlässigen und eher feuchten Boden sowie einen sonnigen Standort. Hitze wird gut vertragen. In Gegenden mit rauherem Klima sollten sie möglichst geschützt stehen. Ideal ist eine Steinmauer als Hintergrund, um ein Ausreifen der Früchte zu fördern. Die Blüten erscheinen von Mai bis Juni.

Eine Erziehung als **Fruchtstrauch** mit mehreren Trieben ermöglicht die Integration in eine Fruchthecke. Die wirkliche Schönheit des schwarzen Maulbeerbaums kommt allerdings bei einer Einzelstellung zum Tragen.

Pflege:

Schnittmaßnahmen, die in der Winterruhe durchgeführt werden, werden gut vertragen. In Wien

kenne ich einen Baum, der seit Jahrzehnten auf einem sehr beengten Platz vor einer Schule steht. Durch den konsequenten Rückschnitt bilden sich jährlich frisches Fruchtholz und köstliche Früchte.

Verwendung:

Frucht: Die etwa 2,5 cm großen Früchte reifen Ende Juli bis Ende August und sind essbar, wenn sie halb schwarz, halb rot gefärbt sind. Ich bevorzuge es sie einzeln per Hand zu ernten. Dafür ist der richtige Zeitpunkt entscheidend. Nur wenn sie sich leicht vom Zweig lösen, der Stil bleibt an der Frucht, haben sie die perfekte Konsistenz zur Verwertung. Versucht man sie zu früh zu ernten zerplatzen sie, sind sie zu lange am Baum und reif schwarz gefärbt oder fallen von selbst ab, sind sie meist schon verdorben. Die Früchte werden frisch verzehrt oder zu Marmelade oder Sirup verarbeitet. Der Saft wird als Fruchtsaft konserviert oder zu Wein oder Essig vergoren. Zudem werden sie für Kosmetika und zum Färben verwendet.

Vermehrung:

Die sortenechte Vermehrung erfolgt über Veredlung auf eine Morus-Nigra-Unterlage. Auch die

Stecklingsvermehrung ist häufig erfolgreich. Die Steckhölzer von halbreifem Holz werden im Juli/August geschnitten, Steckhölzer von 2-jährigem Holz am besten im Herbst oder Frühjahr. Absenker können im Herbst gemacht werden. Bei der Samenvermehrung empfiehlt sich eine 2–3-monatige Stratifizierung. Aus Samen gezogene Bäume brauchen bis zu 10 Jahren, ehe sie Früchte tragen.

Sorten und Bezugsquellen:

„Izvor“ ist eine osteuropäische Auslese mit guter Frosthärte. „Repsime“ trägt schon auf jungen Pflanzen. „Sham Dudu“ hat große und zahlreiche Früchte. „Pakistan“ hat 3–4 cm lange Früchte und benötigt einen geschützten Platz.

Alle diese Sorten erhalten sie bei: <http://www.agroforestry.co.uk>. Die Sorte „Chelsea“ syn. „King James“ erhalten sie bei: <http://www.hortensis.de>. Die Baumschule Praskac verkauft auch große Bäume einer Fruchtart mit gut ausgebildeten Stämmen, die verlässlich fruchten: <http://www.praskac.at/>.

Besonderheiten:

Schwarze Maulbeeren sind selbstfruchtbar.

Link zu allen bisher in der Serie „Lust auf Obst“ erschienenen Obstsorten:



http://permakultur.net/?mdoc_id=1000785

Thema: Permakultur

Das Praxishandbuch ist die Übersetzung von „Earth User’s Guide to Teaching Permaculture“ von Rosemary Morrow und richtet sich an Menschen, die sich mit der Vermittlung von Permakultur beschäftigen.

Wie und auf welche Weise mache ich Menschen (z. B. in der Nachbarschaft, bei Vorträgen, in der Erwachsenenbildung, in Gemeinschaftsgärten, in Schulen und in Permakultur-Kursen) mit der Idee der Permakultur bekannt und vertraut? Welche erprobten Methoden gibt es für das Vermitteln von Permakultur-Kenntnissen? Mit welchen Themen einer zukunftsfähigen Lebensweise beschäftigt sich Permakultur? Wie initiiere ich Planungsvorgänge und wie begleite ich Gestaltungsprozesse? Welche Lernspiele, Gruppenarbeiten, Diskussionsthemen, praktische Übungen und Workshops haben sich in der Permakultur-Vermittlung bewährt?

THEMA: PERMAKULTUR beantwortet diese Fragen und darüber hinaus erhalten die Leser/innen einen Überblick über die Grundausbildung der Permakultur und damit über die wesentlichen Themen der Permakultur-Gestaltung. Vermittlungsmethoden werden anschaulich und anhand vieler praktischer Beispiele beschrieben. Das Buch wendet sich also an alle, die in irgendeiner Art und Weise Permakultur vermitteln, erklären oder unterrichten möchten. Permakultur bekannt zu machen ist eine unserer wesentlichen Aufgaben in dieser Zeit – damit viele gut gestaltete Permakultur-Systeme entstehen können.

ROSEMARY MORROW ist eine begeisterte und begeisternde Lehrerin. Seit mehr als 40 Jahren vermittelt sie Permakultur in ihrer eigenen Umgebung und vielfach in von Kriegen erschütterten oder von Armut bedrohten Krisengebieten. In Ihren Kursen für Fortgeschrittene hat sie unzählige Permakultur-Lehrende aus- und weitergebildet.

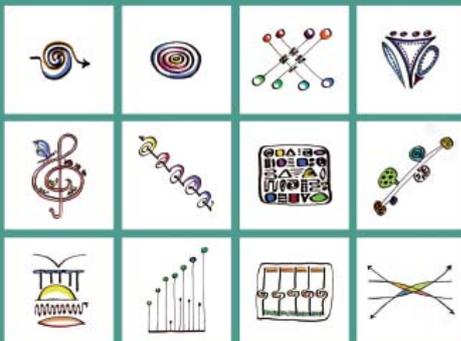


„Ausgehend vom Konzept der Ordnungen schätzen wir in der Permakultur das Konzept des Zustands nicht hoch ein und setzen viel mehr auf das Konzept der Funktion; d. h. es zählt nicht das, was jemand ist, sondern das, was jemand in Bezug auf die Gesellschaft, in der er/sie zu leben gewählt hat, macht. Wir brauchen einander und das ist ein wechselseitiges Bedürfnis, wo auch immer wir Aufgaben für einander zu erfüllen haben.“

Rosemary Morrow

THEMA: PERMAKULTUR

bekanntmachen vermitteln anleiten unterrichten



Ein Handbuch für MultiplikatorInnen von
ROSEMARY MORROW

PIA PERMAKULTUR-AKADEMIE IM ALPENRAUM

THEMA: PERMAKULTUR – bekanntmachen vermitteln anleiten unterrichten –

Ein Handbuch für MultiplikatorInnen von Rosemary Morrow.
Großformat, Ringbindung, 276 Seiten,
Recyclingpapier, 39,-