

Beeren ernten

Im August biegen sich die Beerensträucher unter ihrer süßen Last. Die rot und blau-violett leuchtenden Früchte sind jedoch nicht nur ein Augenschmaus. So manche Brombeere landet im Mund des Erntehelfers statt im Korb.



Vollreifes Beerenobst, zum Beispiel saftige Brombeeren und samtige Himbeeren, lassen sich zu köstlichen Marmeladen bzw. Konfitüren verarbeiten oder auch als ganze Früchte einfrieren. Wichtig ist hierbei, die zarten Beeren vorsichtig zu waschen, damit sie Saft und Aroma nicht verlieren.

Tipp gegen unliebsame Mit-Esser aus der Insektenwelt: einen Schuss Essig ins Wasser geben und nochmals abspülen. Wer viel Obst erntet, kann die Früchte auch erst einmal einfrieren und dann später in Etappen je nach Bedarf und verfügbarer Zeit zu Marmelade verarbeiten.

Rezept: Beeren-Rotwein-Konfitüre mit Nüssen

Dazu brauchst du:

- 700 g gemischtes Beerenobst (im Winter kannst du auch gefrorenes Obst verwenden)
- 200 ml trockener Rotwein
- 100 g Walnuskerne
- 2 Messerspitzen gemahlener Zimt
- 500 g Zucker
- 1 Beutel Gelfix Extra (z.B. Dr. Oetker)

Vorbereiten:

700 g Beeren abwiegen (evtl. auftauen lassen) und dabei den entstehenden Saft auffangen. 200 ml Rotwein abmessen. Walnuskerne grob hacken und 100 g abwiegen.

Zubereiten:

Beeren mit Saft, Wein, Walnusskernen und Zimt in einen Kochtopf geben. Abgewogene Zuckermenge mit Gelfix Extra mischen, dann mit der Fruchtmasse verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen, mindestens 3 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen und von der Kochstelle nehmen. Kochgut eventuell abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

Tipp: Die Haltbarkeit der Konfitüre verkürzt sich durch die Zugabe der Nüsse und Gewürze.



Foto: Dagmar Flehming/pixelio.de

Rückschnitt nach der Ernte

Um auch im nächsten Jahr reiche Erträge und somit volle Einmachgläser zu haben, sollten die Beerensträucher unmittelbar nach der Ernte zurückgeschnitten werden. Das gilt für alte Brombeerranken ebenso wie für Himbeerruten, die im Sommer Früchte getragen haben. Diese werden in der Regel in Bodennähe abgeschnitten. Pro Meter bleiben etwa zehn der kräftigsten einjährigen Himbeerruten stehen. Als Rankhilfe für die langen Ruten dienen verzinkte Drähte in entsprechender Höhe, die an Pfählen befestigt werden.

Eine ähnliche Stützkonstruktion eignet sich auch für die vier bis acht kräftigen Jungtriebe des Brombeerstrauches. An der dunklen Farbe der Rinde erkennt man, welche Triebe entfernt werden müssen", erklärt Michael Dreisvogl am Beispiel der Johannisbeere. Als abschließende Pflegemaßnahme im Herbst empfiehlt der Gartenexperte zudem eine Schicht aus frischem Kompost. Dann heißt es zunächst einmal Ruhepause für die teils dornigen Beerenlieferanten.

Mehr Rezepte aus dem Garten

Wie wäre es mit selbstgemachter Kräuterlimonade, einem Salat aus bunten Blüten oder Kräutersalz aus dem eigenen Garten?

>>> [Hier geht's zu weiteren frischen Gartenrezepten](#)

Über die DIY Academy

Als Schulungsinstitut informiert und berät die DIY Academy rund um das Heimwerken in Haus und Garten. Die DIY Academy möchte Menschen mit kreativen Ideen inspirieren und ihnen das nötige Know-how vermitteln, mit dem sie ihr Zuhause selbst gestalten können. Versierte Heimwerker sollen sich ebenso angesprochen fühlen wie Selbsterfahrene mit grundlegenden Kenntnissen und Neulinge ohne Praxiserfahrung.

Unsere Schulungs- & Trainingsangebote

Wir machen dich fit für dein nächstes DIY-Projekt: In unseren Kursen, Online-Seminaren und Beratungen lernen die Teilnehmenden ganz praktisch zusammen mit unseren DIY-Profis – auch für dein persönliches Projekt bekommst du das nötige Wissen und viele Tipps & Tricks.

[Mehr erfahren](#)

Du möchtest nichts mehr verpassen?

Dann abonnieren unseren Newsletter und bleibe immer auf dem Laufenden!

[Jetzt anmelden](#)

Folge uns auch auf:

- Pinterest: www.pinterest.com/diyacademy
- YouTube: www.youtube.com/DIYAcademyTV
- Facebook: www.facebook.com/doityourself.academy
- Instagram: www.instagram.com/doityourself.academy