Die unbekannte Köstlichkeit aus dem heimischen Garten – die Maibeere

Der herrliche, süße Geschmack der Maibeeren verführt zum Naschen. Sie sind nicht nur vitaminreich sondern auch äußerst gesund und lecker. Der Schnitt gestaltet sich ähnlich eines Johannisbeerstrauches und der Geschmack ist mit den süßsauerlichen, fruchtigen Heidelbeeren vergleichbar.

Die Maibeere ist ein sehr frosthartes Laubgehölz mit weiß gefärbten Blüten, die im März in Erscheinung treten. Es empfiehlt sich die Beeren möglichst früh zu setzen. Das macht auch durchaus Sinn, denn diese Wildobstart gedeiht auf allen Böden und in allen Lagen. Pflückreife und Erntezeit liegen im Mai und Juni. Ein leichter bis mittelschwerer Boden im leicht sauren und alkalischen Bereich ist für den Obststrauch völlig ausreichend die Maibeeren sind genügsam. Als Standort ist eine feuchte, nicht zu sonnige Lage ideal. Eine Zusatzbewässerung ist in der frühen Reifezeit, wo sich die Frühjahrsniederschläge noch auswirken nicht zwingend erforderlich, jedoch in trockenen Gebieten ziemlich sinnvoll.

Da die Pflanzen relativ langsam und zudem sehr aufrecht wachsen, lohnt es sich sie zur Straucherziehung in einem Abstand von 1,25 m bis 1,50 zu pflanzen. Zur besseren Befruchtung ist es optimal zwei verschiedene Sorten zu wählen.

Mit ihrem robusten Wuchs erreichen Sie eine Wuchsbreite von 100

bis 150 cm. Zu den bekanntesten Sorten gehören „Mailon und Maistar“ sowie „Morena und Fialka“. Die Unterschiede zwischen den Sorten sind weitgehend gering. Die Stauden sind sehr schädlings- und krankheitsresistent, jedoch sind die Maibeeren eine begehrte Köstlichkeit für Vögel. Das Laub fällt ziemlich früh ab, aber in milden Wintern können auch Blüten erscheinen. Auch kältere Winter können den Pflanzen kaum etwas anhaben, da die Hölzer frostverträglich sind.

Maibeeren – Muffins

Zutaten f. 12 Portionen: 300 g Mehl; 2 TL Backpulver; 1 TL Natron; 125 g Zucker; 125 g Butter; 200 g Joghurt; 2 Ei(er); 1 TL Buttermilch-Aroma (oder ½ Fläschchen); 250 g Maibeeren.

Den Ofen auf 200° vorheizen. Die Muffinformen gut fetten oder mit Papierförmchen auslegen. Die Form, falls gefettet, in den Külschrank stellen. In einer großen Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver und Natron vermischen. Die Butter in Flocken zugeben. Joghurt in einer kleinen Schüssel cremig rühren. Vanille und die Eier unterrühren, nicht übermischen. Vorsichtig die Maibeeren unterheben. Die vorbereiteten Muffinformen zu 2/3 füllen und im vorgeheizten Ofen etwa 25 Min. goldbraun backen. Etwa 5 Min. in der Form lassen, dann herausnehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.