

Saskatoon oder Erlenblättrige Felsenbirne



Amelanchier alnifolia

Systematik

Familie: Rosengewächse (Rosaceae)

Unterfamilie: Spiraeoideae

Tribus: Pyreae

Untertribus: Kernobstgewächse (Pyrinae)

Gattung: Felsenbirnen (*Amelanchier*)

Art: Saskatoon oder Erlenblättrige
Felsenbirne

Wissenschaftlicher Name

Amelanchier alnifolia

(Nutt.) Nutt. ex M.Roem.



Blühende *A. alnifolia* 'Thiessen'

Die **Erlenblättrige Felsenbirne**, oder **Saskatoon**, **Saskatoon-Beere**, **Saskatunbeere**, **Apfelbeere** genannt, gehört zu den [Kernobstgewächsen](#) (Pyrinae) in der [Familie](#) der [Rosengewächse](#) (Rosaceae). Der Name [Apfelbeere](#) wird auch für andere Arten der Pyrinae, z. B. *Aronia melanocarpa*, verwendet. Auch die [Kahle Felsenbirne](#) (*Amelanchier laevis*) wird gleich genutzt und hat die gleichen volkstümlichen Namen in Nordamerika.

Inhaltsverzeichnis

[\[Verbergen\]](#)

- [1 Geschichte](#)
- [2 Namen in Nordamerika](#)
- [3 Verbreitung](#)
- [4 Beschreibung](#)
- [5 Nutzung](#)
- [6 Giftigkeit](#)
- [7 Unterarten](#)
- [8 Pflanzenkrankheiten](#)
- [9 Weblinks](#)

Geschichte [\[Bearbeiten\]](#)

Seit mindestens 3000 Jahren essen die kanadischen [Indianer](#) diese Früchte. Seit einigen Jahren gibt es [Plantagen](#) für ihren Anbau. Nach [Mitteleuropa](#) kommt diese Frucht erst seit wenigen Jahren als teure Delikatesse.

Namen in Nordamerika [\[Bearbeiten\]](#)

- Englische Namen: juneberry, Pacific serviceberry, saskatoon, saskatoon serviceberry, saskatoon-berry, western serviceberry, western shadbush, mountain juneberry, rocky mountain blueberry.
- Bei den Indianern heißen sie: hlighag, misâskwatômina (in der Cree-Sprache), sgan gam.

Verbreitung [\[Bearbeiten\]](#)

Ihre natürlichen Verbreitungsgebiete sind Teile [Nordamerikas](#):

- Das Subarktische Amerika: in [Kanada](#): [Nordwest-Territorien](#), [Yukon](#); in den [USA](#): [Alaska](#),
- das östliche Kanada: [Ontario](#) und [Québec](#),
- das westliche Kanada: [Alberta](#), [British Columbia](#), [Manitoba](#) und [Saskatchewan](#),
- die nördlichen USA: [Iowa](#), [Minnesota](#), [Nebraska](#), [North Dakota](#), [South Dakota](#), [Colorado](#), [Idaho](#), [Montana](#), [Oregon](#), [Washington](#), bis nach [Kalifornien](#) und [Utah](#).

Sie wachsen an Flussufern und in Wäldern.

Beschreibung [\[Bearbeiten\]](#)

Es sind [Sträucher](#), die bis zu fünf Meter hoch werden. Die einfachen Blätter sind elliptisch-oval, gezähnt und vier bis sechs Zentimeter lang. Die Art treibt stark Ausläufer, weshalb sie sich nicht besonders für Gärten eignet.

Im Mai blühen sie weiß in aufrechten, traubenförmigen Blütenständen (5 bis 15 Blüten pro Blütenstand). Die Früchte stellen im botanischen Sinne kleine Äpfel dar und keine Beeren, worauf einzelne ihrer deutschen, indianischen und englischen Namen irreführend schließen ließen. Die Früchte sind blauschwarz und bereift, sie werden bis zu 15 mm groß und schmecken süß.

Nutzung [\[Bearbeiten\]](#)

Die heute hauptsächlich plantagenmäßig angebauten Früchte werden erntefrisch, tiefgefroren oder in getrocknetem Zustand angeboten und z. B. zu [Marmelade](#), diversen Desserts und Beilagen für Fleischgerichte (ähnlich wie Preiselbeere) weiter verarbeitet. In Kanada gibt es Liebhaber, die aus den Beeren Wein und Bier herstellen. Die [Stärke](#) wird zum Backen verwendet. In Nordamerika werden Amelanchier auch aus Erosionsschutzgründen angepflanzt. Die Rinde kann laut Angaben der indianischen Volksmedizin zum Heilen verwendet werden.

Giftigkeit [\[Bearbeiten\]](#)

Die Frucht ist nicht giftig. Samen und Blätter enthalten ähnlich wie Apfel und Birne geringe Mengen von [Glykosiden](#). Der Verzehr größerer Mengen von Samen oder Blättern kann zu Brechreiz und Durchfall führen.

Unterarten [\[Bearbeiten\]](#)

- *Amelanchier alnifolia* var. *alnifolia*
- *Amelanchier alnifolia* var. *cusickii*
- *Amelanchier alnifolia* var. *humptulipensis*
- *Amelanchier alnifolia* var. *semiintegrifolia*

Pflanzenkrankheiten [\[Bearbeiten\]](#)

Die Art wird auch (wie viele Rosaceae) von [Feuerbrand](#) befallen. Verursacher ist das Bakterium *Erwinia amylovora*. Es gelten in manchen Obstanbaugebieten deshalb Anbaubeschränkungen.

Weblinks [\[Bearbeiten\]](#)

- [Aus Diplomarbeit über Wildobstgehölze, Artikel über Felsenbirnen-Anbau](#)

Von „http://de.wikipedia.org/wiki/Erlenbl%C3%A4ttrige_Felsenbirne“

Kategorie: [Kernobstgewächse](#)

Aus der Diplomarbeit von Andreas Zeitlhöfler 2002: Die obstbauliche Nutzung von Wildobstgehölzen

3 Weitere bedeutsame Wildobstgehölze

3.1 Amelanchier - Felsenbirnen

3.1.1 ALLGEMEINES

- **botanische Einordnung:** Die Gattung Felsenbirne (*Amelanchier*) gehört zu den Rosengewächsen (*Rosaceae*) (Siegler 2001). Mit der Gattung *Sorbus* hat sie die Gattungshybride *x Amelasorbus jackii* gemeinsam, welche in Nordamerika durch Kreuzung von *Amelanchier florida* mit *Sorbus scopulina* entstand. Dieser Strauch wächst kräftig, wird bis zu 2 m hoch und trägt weiße, bis 5 cm lange Blütenrispen mit 2 cm großen Einzelblüten im Mai. Die erbsengroßen Früchte sind bereift und dunkelblau (Bundessortenamt 1999).
- **Vorkommen:** Die meisten Arten stammen aus Nordamerika. In Europa ist lediglich die Art *Amelanchier ovalis* (Gemeine Felsenbirne) vertreten (Siegler 2001), in Gebirgen steigt sie bis in 2000 m Höhe hinauf. Auch in Asien ist die Gattung vertreten. Manche nicht einheimische Arten sind z.T. verwildert (Bundessortenamt 1999).
- **sonstige, nicht obstbauliche Verwendungszwecke:** Wegen der relativ geringen Größe und des ästhetischen Aussehens sind diese Arten auch als Ziergehölz in kleinen Haus- und Vorgärten noch gut einsetzbar. Hierbei sind diese Gehölze in allen Jahreszeiten ästhetisch wirksam: Im Frühling durch den oft rötlichen Austrieb und die Blüten, im Sommer durch die Früchte, im Herbst durch die tolle Herbstfärbung und im Winter durch die filigrane Verzweigung. Sie eignen sich sogar für die Pflanzung in große Kübel. Auf diese Weise kann die Felsenbirne selbst auf einem großen Balkon noch als Zier- und Nutzgehölz dienen (Siegler 2001).

3.1.2 GESCHICHTE DES FELSENBIERNENANBAUS UND AKTUELLE ENTWICKLUNGEN

Die in Europa heimische Gemeine Felsenbirne wird zwar schon seit ca. 1596 als Wildobstgehölz kultiviert, doch heute ist vor allem die aus Nordamerika stammende Kupfer-Felsenbirne für den Obstbau von Bedeutung. Sie wird bereits **in den Niederlanden und in Nordwestdeutschland als Obstgehölz angebaut** (Bundessortenamt 1999). Diese Art wurde auch schon vor hundert Jahren in Bauergärten als Wildobst angepflanzt, wobei ihr die

aromatischen, zuckerreichen Früchte Namen wie "Rosinenbaum" oder "Korinthenbaum" einbrachten (Albrecht 1996). Diese Früchte ließen sich auch auf dem Frischmarkt gut absetzen. Gegenwärtig existieren neue, ertragreiche Sorten von *Amelanchier alnifolia* aus Kanada, wo dieses Wildobst als "Saskatoon" schon länger angebaut wird. Diese neuen Sorten werden in Schweden bereits erfolgreich kultiviert und wären auch für den deutschen Wildobstanbau einen Versuch wert (Siegler 2001). Bisläng wird die Felsenbirne in Deutschland noch kaum erwerbsmäßig angebaut, doch bringt sie dafür gute Voraussetzungen mit wie regelmäßige Erträge, Pflegeleichtigkeit, relativ leichte Beerntbarkeit (v.a. im Vergleich zu Sanddorn oder Fruchtrosen !) und vielseitige Verwendbarkeit der Früchte. Es ist wohl nur eine Frage der Zeit, bis diese Wildfrucht auch in Mitteleuropa in größeren Anlagen obstbaulich genutzt wird.

3.1.3 ERSCHEINUNGSBILD

Alle zu dieser Gattung Felsenbirne gehörenden Arten stellen mehrstämmige, mittelgroße bis große Sträucher dar (Siegler 2001), z.T. erscheinen sie auch als kleine Bäume. Die Wuchshöhe variiert je nach Art von 1 - 10 m (Bundessortenamt 1999). Die Blätter treiben mitunter auffällig kupferfarben aus, v.a. bei der Kupfer-Felsenbirne. Zu dieser Zeit sind sie zusätzlich mit feinen, silbrig-weißen und seidigen Haaren versehen. Später sind die Blätter elliptisch-oval (Siegler 2001), sie erreichen eine Länge von 2 - 4 cm. Nur die Blattunterseite ist im Sommer noch filzig behaart (Bundessortenamt 1999).

Generell blühen alle Felsenbirnenarten sehr reichlich (Siegler 2001), und zwar von April bis Juni. Die weißen bis cremefarbenen Blüten (Bundessortenamt 1999) sind schmal und in lockeren Büscheln vereint (Siegler 2001). Aus ihnen entwickeln sich zur Vollreife rot bis violett gefärbte, bläulich bereifte Sammelscheinfrüchte (Bundessortenamt 1999), welche ca. 10 - 12 mm groß sind, die Kelchzipfel bleiben noch lange haften. Sie weisen ein süßes, heidelbeerartiges Aroma auf (Siegler 2001) und sind recht saftig. Die Früchte werden von Juli bis August reif (Bundessortenamt 1999).



Abb. 30: *Amelanchier lamarckii* mit Fruchtrauben im Sommer

3.1.4 INHALTSSTOFFE

Die oben genannten Früchte sind reich an Zucker, Gerbstoffen und Leucoanthocyanen (Bundessortenamt 1999). Weitere Angaben sind in der vorliegenden Literatur nicht enthalten.

3.1.5 ANLEITUNGEN ZUR KULTUR

Standortansprüche:

Diese Gehölze können selbst auf nährstoffarmen Böden noch gut gedeihen, im allgemeinen passen sie sich den Bodenverhältnissen an. Optimal sind leicht saure bis kalkhaltige Böden und ein möglichst sonniger Standort, doch auch im Halbschatten kommt die Felsenbirne noch gut zurecht. Die Felsenbirne erleidet kaum Schäden durch Fröste (Siegler 2001). Insbesondere die neuen Sorten von *Amelanchier alnifolia* überstehen auch extrem kalte Winter ohne Probleme (Albrecht 1996). Der Boden sollte eher trocken sein (Bundessortenamt 1999).

Vermehrung:

Die Arten werden wohl meist durch Aussaat vermehrt, Sorten können auch auf die Wildarten veredelt werden (Siegler 2001). Häufiger werden die Weißdornarten *Crataegus laevigata* und *Crataegus monogyna*, die Zwergmispelart *Cotoneaster bullatus* und die Eberesche (*Sorbus aucuparia*) als Unterlage verwendet (Bundessortenamt 1999).

Erziehung und Schnitt:

Es wird empfohlen, zu dicht gewordene Kronen auszulichten, insbesondere dann, wenn der Strauch von der Basis her zu verkahlen beginnt. Bei zu langen Fruchtzweigen ist ein Ableitungsschnitt auf niedriger ansetzende Triebe möglich und sinnvoll. Es sollte jedoch kein radikaler Rückschnitt erfolgen. Aufgrund der regelmäßigen Erträge ist auch ein intensiv durchgeführter Winter- oder Sommerschnitt wie beim Kernobst gar nicht erforderlich. Bei veredelten Pflanzen müssen natürlich auch die unter der Veredlungsstelle ansetzenden Wildtriebe entfernt werden (Siegler 2001).

Bodenpflege und Düngung:

Zu diesen Kulturarbeiten liegen keine Erfahrungen vor, doch kann der Ertrag v.a. auf leichten Böden durch Bewässerung bei länger andauernder, trockener Witterung gefördert werden (Siegler 2001).

Pflanzenschutz:

Von den Krankheitserregern kann lediglich der Echte Mehltau größere Schäden hervorrufen. Die Felsenbirne ist zwar als Angehörige der *Maloideae* den Wirtspflanzen des Feuerbrands zuzurechnen, doch wurden bisher kaum Feuerbrandschäden an diesem Gehölz beobachtet. Weil die Früchte gern von Vögeln gefressen werden, ist die Umhüllung der Sträucher mit Vogelschutznetzen zur Reifezeit sinnvoll (Siegler 2001).

Ernte und Erträge:

Die Fruchtreife beginnt generell ab Ende Juni. Die Früchte werden heute v.a. von Hand gepflückt, evtl. ließen sie sich auch wie Aroniabeeren durch Abschütteln mit Handvibratoren mit anschließendem Auffangen in Schirmen ernten. Die Erträge sind sehr regelmäßig und ohne starke Schwankungen (Siegler 2001). Die Früchte können auch einige Zeit tiefgekühlt gelagert werden (Bundessortenamt 1999).

3.1.6 VERARBEITUNG

Felsenbirnenfrüchte sind sowohl zum Frischverzehr, als auch zur Herstellung von Marmelade geeignet, wobei hierfür durch den hohen Gehalt an Pektin nicht einmal Geliermittel zugesetzt werden müssen. Dazu können die Felsenbirnenfrüchte auch gut mit anderen Früchten gemischt werden (Siegler 2001). Die Kupfer-Felsenbirne soll sich zu diesem Zweck besonders gut eignen. Deren Früchte können als Dörrobst in der Küche wie Korinthen verwendet werden (Albrecht 1996). Reife Früchte sollen ähnlich schmecken wie Heidelbeeren. Sogar "Blaubeerkuchen", Kompott, Wein und Saft können aus den Früchten zubereitet werden (Siegler 2001).

3.1.7 ARTEN UND SORTEN

Amelanchier arborea: Diese Art stammt aus Kanada und erreicht als Kleinbaum eine Höhe von bis zu 20 m, mitunter tritt sie auch nur als Strauch auf. Die ca. 6 - 10 mm großen Früchte sind purpur gefärbt und werden im Juni reif. Der Geschmack ist etwas fade.

Sorten:

- 'Cumulus' erreicht eine Höhe von 6 - 9 m und blüht weiß.
- 'Robin Hill' wird genauso hoch und blüht ebenfalls weiß, die Knospen sind rosa.

Beide Sorten tragen 6 - 8 mm große, blauschwarz gefärbte Früchte, welche aber nur ein schwach ausgeprägtes Aroma aufweisen (Bundessortenamt 1999).

***Amelanchier alnifolia* (Erlenblättrige Felsenbirne)**: Diese nordamerikanische Art wird bis zu 5 m hoch und trägt im Mai nur kurze, aufrechte, weiße Blütentrauben. Die blauschwarzen und bereiften Früchte werden bis zu 15 mm groß, sie schmecken süß und saftig (Bundessortenamt 1999). Die Erlenblättrige Felsenbirne treibt stark Ausläufer, wodurch sie in Gärten zur Plage werden kann. Deshalb war sie auch lange Zeit in Europa kaum in Gärten zu finden, geschweige denn als Obstgehölz (Albrecht 1996), doch existieren von dieser Art bereits einige ertragreiche Sorten, welche in Kanada ausgelesen wurden und süße, saftige, wohl schmeckende Früchte tragen (Bundessortenamt 1999). Sie werden bevorzugt in Schweden angebaut. Zu diesen neuen, kanadischen Sorten gehören 'Honeywood', 'Pembina', 'Thiessen' und 'Smoky' (Albrecht 1996). Hierbei wird 'Pembina' bis zu 3 m hoch, die Ausläuferbildung ist eher schwach. Sie bringt hohe Erträge und trägt große, süße Früchte. Dagegen bildet die bis 2,5 m hohe Sorte 'Smoky' viele Ausläufer, doch auch hier sind die Erträge hoch, und die großen Früchte weisen ein mildes Aroma auf. Auch 'Thiessen' neigt stark zur Ausläuferbildung, wird aber nur 1,5 m hoch und bringt ebenfalls hohe Erträge, die schon wesentlich früher einsetzen als bei anderen Sorten. Diese Sorte trägt ebenfalls große Früchte. 'Honeywood' dagegen bildet kaum Wurzel ausläufer, erreicht aber eine Höhe von 2,5 m. Diese Sorte hat den Vorteil, daß die auch hier großen Früchte später reif werden als bei anderen Sorten, die Trauben bestehen aus bis zu 15 Beeren (10).

Amelanchier x grandiflora: Diese Kreuzung von *Amelanchier arborea* mit *A. laevis* ist in Nordamerika in der freien Natur anzutreffen. Es handelt sich dabei um einen Strauch oder auch Baum von bis zu 9 m Höhe, der reichlich reinweiße Blüten trägt. Die Früchte sehen aus wie die von *A. laevis*, sind aber größer und saftiger (Bundessortenamt 1999).

***Amelanchier laevis* (Kahle Felsenbirne):** Auch die Kahle Felsenbirne kommt in Nordamerika vor. Sie wird 2,5 - 3,5 m hoch (Siegler 2001), z.T. auch bis 16 m (Bundessortenamt 1999), und weist einen lockeren Aufbau auf. Das Besondere an ihr sind die dünnen, überhängenden Spitzen der Triebe (Siegler 2001) und der braunrote Laubaustrieb. Die weißen Blüten sind recht groß und erscheinen in locker aufgebauten, hängenden, vielblütigen Trauben im Mai. Die dunkelpurpur bis nahezu schwarzen Früchte der Kahlen Felsenbirne sind mit einem Durchmesser von 15 mm von allen Felsenbirnen am größten, sie schmecken v.a. süß (Bundessortenamt 1999).

***Amelanchier lamarckii* (syn. *A. canadensis*) (Kupfer-Felsenbirne):** Diese Art stammt ebenfalls aus Nordamerika und kann 2 - 4 m hoch werden (Siegler 2001), z.T. auch bis 10 m hoch werden. Auch sie wächst locker und breit. Der Austrieb ist charakteristisch kupferrot, im Herbst werden die Blätter gelbrot. Die Blüten erscheinen in großer Menge von April bis Mai. Die violettrotten bis dunkelpurpur gefärbten, kugeligen, bereiften Früchte sind recht saftig und süß. Sie erreichen einen Durchmesser von 10 mm (Bundessortenamt 1999) und werden bereits von Juni bis Juli reif. Diese sind reich an Zucker und aufgrund des guten Aromas hervorragend zum Frischverzehr geeignet, doch auch Marmelade und Dörrobst lässt sich aus ihnen herstellen (Albrecht 1996). Die Kupfer-Felsenbirne kann auch auf feuchteren Böden noch gut gedeihen und gilt als recht frosthart, selbst die Blüten werden von Spätfrösten kaum geschädigt. Diese Art wird bereits in Nordwestdeutschland und den Niederlanden obstbaulich genutzt (Bundessortenamt 1999).

Sorten:

- 'Ballerina' wurde in Boskoop selektiert und kann nur durch Veredlung vermehrt werden. Diese Sorte weist überhängende Zweige auf und blüht besonders üppig (Bundessortenamt 1999). Sie zeichnet sich aus durch recht große Früchte (Siegler 2001), welche bis zu 12 mm groß werden. Sie sind zunächst hellrot, zur Vollreife ab Anfang Juli jedoch dunkelviolettblau und weisen ein hervorragendes Aroma auf (Bundessortenamt 1999). 'Ballerina' ist eine der wichtigsten Felsenbirnensorten überhaupt und sollte ggb. der reinen Art im Anbau bevorzugt werden. Die Sorte ist auch gegen den Echten Mehltau nicht so anfällig wie andere Arten bzw. Sorten (Siegler 2001).



Abb. 31: *Amelanchier lamarckii* 'Ballerina' (aus Bundessortenamt 1999)

- 'Rubescens' dagegen stammt aus Nordamerika und ist schon lange bekannt. Die Sorte trägt purpur-rosa gefärbte Knospen und hellrosa Blüten (Bundessortenamt 1999).

***Amelanchier ovalis* (Gemeine Felsenbirne):** Die Gemeine Felsenbirne ist die einzige europäische Vertreterin der Felsenbirnen, sie wird nur 1,5 - 2,5 m hoch (Siegler 2001), z.T.

auch bis 3 m. Sie ist auch in Nordafrika und Südwestasien beheimatet (Bundessortenamt 1999). Diese Art wächst auch aufrecht und straffer als die vorher erwähnte Art (Siegler 2001). Die aufrechten, weißen Blütentrauben sind nur aus drei bis acht Einzelblüten zusammengesetzt, weißfilzig behaart und erscheinen im Mai. Die blauschwarzen, bereiften Früchte schmecken süß und erreichen einen Durchmesser von 12 mm. Diese Art wird schon seit ca. 1596 angebaut (Bundessortenamt 1999).

***Amelanchier spicata* (Ähren-Felsenbirne):** Diese nordamerikanische Art ist in Europa kaum anzutreffen und noch weitgehend unbekannt (Siegler 2001), dennoch ist sie in manchen Gegenden bereits verwildert. Sie wird 1,5 - 2 m hoch und trägt im Mai aufrechte, weiße Blütentrauben. Die blauschwarzen Früchte sind nur 8 mm groß und erinnern ein wenig an Heidelbeeren (Bundessortenamt 1999).

***Amelanchier stolonifera*:** Auch diese Felsenbirnennart wird kaum in Gärten verwendet, wofür sie sich wohl durch die Bildung von Ausläufern auch nicht besonders eignet. Im Anbau ist sie ebenfalls nicht vertreten (Siegler 2001).

Saskatoon-Beeren Festival



Saskatchewan / Saskatoonbeere
© Tourism Sasaktchewan

Die Saskatoon-Beeren haben eine lange Tradition in Saskatchewan. Obwohl es der Name vermuten lässt hat er überhaupt nichts mit der Stadt Saskatoon in der Provinz Saskatchewan zu tun. Saskatoonberry ist eine englische Ableitung aus dem Wort "misaskwatomin" oder "missaskqhahtoomina" des einheimischen Volkes der Cree. Übersetzt heißt es "Früchte des Baumes mit vielen Ästen". Seit mindestens 3.000 Jahren essen die kanadischen Ureinwohner diese Wildfrüchte. Seit circa 18 Jahren gibt es erst Plantagen für den Anbau diese Beere in Kanada.

Das Wort klang für John Lake, den Methodistenprediger einer Gemeinde, die sich 1882 - 1883 an den Ufern des South Saskatchewan River niedergelassen hatte, wie "Saskatoon". So sind "Saskatoonberries" also in Wirklichkeit "Misaskwatonminberries... und zu allem Überfluss sind es überhaupt gar keine Beeren sondern es handelt sich um Kernobst. Die violette bis dunkelblaue Beere wird in der deutschen Sprache aufgrund der Apfelform auch Apfelbeere genannt. Ihr botanischer Name ist erlenblättrige Felsenbirne, der lateinische Name ist *Amelanchier alnifolia*. Die Beere schmeckt säuerlich bis leicht bitter.

Es gibt also Gründe genug, am 04. Juli 2009 das Saskatoonberry Festival in Mortlach zu feiern. Nach 2.500 Gästen zur Premiere im vergangenen Jahr, freut man sich in Mortlach auch in diesem Jahr auf viele Besucher. Sie können das Festival mit seinem Unterhaltungsangebot, einer Parade und natürlich jeder Menge Saskatoonbeeren genießen wie Saskatoonbeeren-Kuchen, -Sauce, -Honig und Marmelade aus diesen „Äpfeln“.

Der Eintritt kostet pro Person fünf kanadische Dollar, Familien bezahlen 15 Dollar. Weitere Informationen zum Saskatoonberry Festival in Mortlach, Saskatchewan sind in Kanada erhältlich unter der Telefonnummer 306-355-2773 sowie im Internet unter www.mortlach.ca/saskatoonberryfestival2009.html

http://www.belocal.de/nordamerika/events/saskatoon-beeren_festival/seite_1,61730,17,146222.html

Amelanchier alnifolia

From Wikipedia, the free encyclopedia

Jump to: [navigation](#), [search](#)

Amelanchier alnifolia



A. a. var. *semiintegrifolia*; [Skagit Bay, Washington](#)

[Scientific classification](#)

Kingdom: [Plantae](#)

Division: [Magnoliophyta](#)

Class: [Magnoliopsida](#)

Order: [Rosales](#)

Family: [Rosaceae](#)

Subfamily: [Maloideae](#) or
[Spiraeoideae](#)^[1]

Genus: [Amelanchier](#)

Species: ***A. alnifolia***

[Binomial name](#)

Amelanchier alnifolia

([Nutt.](#)) Nutt.

The **Saskatoon**, **Saskatoon berry**, **serviceberry** or **Juneberry** is a shrub native to [North America](#) from [Alaska](#) across most of western [Canada](#) and in the western and north central [United States](#). It grows from sea level in the north of the range, up to 2,600 metres (8,530 ft) altitude in California and 3,400 metres (11,000 ft) in the Rocky Mountains.^{[2][3][4]}

It is a [deciduous shrub](#) or small [tree](#) that can grow to 1–8 m (rarely to 10 m) in height. Its growth form spans from suckering and forming [colonies](#) to clumped. The [leaves](#) are oval to nearly circular, 2-5 cm long and 1–4.5 cm broad, with margins dentate mostly above the middle and a 0.5–2 cm petiole. The [flowers](#) are white, about 2-3 cm across; they appear on [racemes](#) of 3–20 together in early spring while the new leaves are still expanding. The [fruit](#) is a small purple [pome](#) 5-15 mm diameter, ripening in early summer.^{[3][4]}

There are three [varieties](#):^{[4][5]}

- *Amelanchier alnifolia* var. *alnifolia*. Northeastern part of the species' range.^[6]
- *Amelanchier alnifolia* var. *pumila* (Nutt.) A.Nelson. [Rocky Mountains](#), [Sierra Nevada](#).^{[7][8]}
- *Amelanchier alnifolia* var. *semiintergrifolia* (Hook.) C.L.Hitchc. Pacific coastal regions, Alaska to northwestern California.^{[9][10]}

Contents

[\[hide\]](#)

- [1 Etymology](#)
- [2 Cultivation and uses](#)
- [3 Nutrients and potential health benefits](#)
- [4 References](#)

[\[edit\]](#) Etymology

The name derives from the [Cree](#) inanimate noun **misâskwatômina** (*misâskwatômin NI sg* saskatoonberry, *misâskwatômina NI pl* saskatoonberries). The city of [Saskatoon](#), [Saskatchewan](#) is named after this plant.

[\[edit\]](#) Cultivation and uses

Seedlings are planted with 13-20 ft (4-6 m) between rows and 1.5-3 ft (0.5-1 m) between plants. An individual bush may bear fruit 30 or more years.^[11]

Saskatoons are adaptable to most soil types with exception of poorly drained or heavy clay soils lacking organic matter. Shallow soils should be avoided, especially if there is a high or erratic water table. Winter hardiness is exceptional but frost can damage blooms as late as May. Large amounts of sunshine are needed for fruit ripening.^{[12][11]}

Sweet in taste, the fruits have long been eaten by Canada's [Aboriginal people](#) as [pemmican](#), a preparation of dried meat to which Saskatoon berries are added as flavor and [preservative](#). They are also often used in [pies](#), [jams](#), [wines](#), [cider](#), [beers](#) and sugar-infused berries similar to [dried cranberries](#) used for [cereals](#), [trail mix](#) and [snack foods](#).^{[13][14][15][16]}

In 2004, the [British Food Standards Agency](#) suspended Saskatoon berries from retail sales pending safety testing, a ban that was eventually lifted after pressure from the [European Union](#).^{[17][18][19]}

[\[edit\]](#) Nutrients and potential health benefits



The fruit ripens in early summer.

Nutrients in raw Saskatoon berries^[13]

Nutrient	Value per 100 grams	% Daily Value
Energy	85 kcal	
Total dietary fiber	5.9 g	20%
Sugars, total	11.4 g	8%
Calcium , Ca	42 mg	4%
Magnesium , Mg	24 mg	6%
Iron , Fe	1 mg	12%
Manganese , Mn	1.4 mg	70%
Potassium , K	162 mg	3%
Sodium , Na	0.5 mg	0%
Vitamin C	3.6 mg	4%
Vitamin A , IU	11 IU	1%
Vitamin E	1.1 mg	7%
Folate , mcg	4.6 mcg	1%
Riboflavin	3.5 mg	>100%
Panthothenic acid	0.3 mg	6%
Pyridoxine	0.03 mg	2%
Biotin	20 mcg	67%

Saskatoon berries contain significant Daily Value amounts of total dietary fiber, vitamins B2 (riboflavin) and biotin, and the [essential minerals](#), iron and manganese, a nutrient profile similar to the content of [blueberries](#).^[13]

Notable for [polyphenol antioxidants](#) also similar in composition to blueberries,^[13] Saskatoons have total phenolics of 452 mg per 100 g (average of Smoky and Northline [cultivars](#)), [flavonols](#) (61 mg) and [anthocyanins](#) (178 mg),^[13] although others have found the phenolic values to be either lower in the Smoky cultivar^[20] or higher.^[21] [Quercetin](#), [cyanidin](#), [delphinidin](#), [pelargonidin](#), [petunidin](#), [peonidin](#), and [malvidin](#) were polyphenols present in Saskatoon berries.^{[13][22]}

Particularly for Saskatoon phenolics, inhibition of [cyclo-oxygenase](#) enzymes involved in mechanisms of [inflammation](#) and [pain](#) have been demonstrated [in vitro](#).^[23]

[\[edit\]](#) References



[Wikimedia Commons](#) has media related to: [Amelanchier alnifolia](#)

- [^] [Potter, D., et al. \(2007\). Phylogeny and classification of Rosaceae. *Plant Systematics and Evolution*. 266\(1–2\): 5–43.](#)
- [^] [Germplasm Resources Information Network: *Amelanchier alnifolia*](#)
- [^] [^a ^b Plants of British Columbia: *Amelanchier alnifolia*](#)
- [^] [^a ^b ^c Jepson Flora: *Amelanchier alnifolia*](#)
- [^] [University of Maine: *Amelanchier* list of taxa](#)
- [^] [University of Maine: *Amelanchier alnifolia* var. *alnifolia*](#)
- [^] [Jepson Flora: *Amelanchier alnifolia* var. *pumila*](#)
- [^] [University of Maine: *Amelanchier alnifolia* var. *pumila*](#)
- [^] [Jepson Flora: *Amelanchier alnifolia* var. *semiintergrifolia*](#)
- [^] [University of Maine: *Amelanchier alnifolia* var. *semiintergrifolia*](#)
- [^] [^a ^b Introduction to Saskatoons \[1\]](#)
- [^] [St-Pierre, R. G. *Growing Saskatoons - A Manual For Orchardists*](#)
- [^] [^a ^b ^c ^d ^e ^f Mazza G \(2005\). Compositional and functional properties of saskatoon berry and blueberry. *Int. J. Fruit Sci.* 5 \(3\):99-118.](#)
- [^] [Mazza G, Davidson CG. Saskatoon berry: A fruit crop for the prairies. p. 516-519. In: J. Janick and J.E. Simon \(eds.\), *New crops*. Wiley, New York, 1993.](#)
- [^] [Government of Manitoba - Ministry of Agriculture: Saskatoon Berries](#)
- [^] [St-Pierre RG. Growing saskatoons - a manual for orchardists](#)
- [^] [British Food Standards Authority: Saskatoon Berries](#)
- [^] [Johnson, B. We banned a berry – and it took Brussels to stop us being so silly. *The Telegraph* 2004-12-23](#)
- [^] [Anon. Britain plucks Saskatoon berries from store shelves. *CBC News* 2004-06-07.](#)
- [^] [Ozga JA, Saeed A, Wismer W, Reinecke DM. Characterization of cyanidin- and quercetin-derived flavonoids and other phenolics in mature saskatoon fruits \(*Amelanchier alnifolia* Nutt.\). *J Agric Food Chem*. 2007 Dec 12;55\(25\):10414-24.](#)
- [^] [Hosseinian FS, Beta T. Saskatoon and wild blueberries have higher anthocyanin contents than other Manitoba berries. *J Agric Food Chem*. 2007 Dec 26;55\(26\):10832-8.](#)
- [^] [Bakowska-Barczak AM, Marianchuk M, Kolodziejczyk P. Survey of bioactive components in Western Canadian berries. *Can J Physiol Pharmacol*. 2007 Nov;85\(11\):1139-52.](#)
- [^] [Adhikari DP, Francis JA, Schutzki RE, Chandra A, Nair MG. Quantification and characterisation of cyclo-oxygenase and lipid peroxidation inhibitory anthocyanins in fruits of *Amelanchier*. *Phytochem Anal*. 2005 May-Jun;16\(3\):175-80.](#)

Retrieved from "http://en.wikipedia.org/wiki/Amelanchier_alnifolia"

[Categories: Amelanchier](#) | [Flora of Western Canada](#) | [Flora of the Northwestern United States](#) | [Flora of Alaska](#) | [Flora of the Plains-Midwest \(United States\)](#) | [Flora of California](#) | [Flora of Oregon](#) | [Flora of Idaho](#) | [Flora of Saskatchewan](#) | [Berries](#)