

Früchte sammeln am Marchfeldkanal

Entlang des Marchfeldkanals wachsen zahlreiche Gehölze. Sie bieten ein abwechslungsreiches Bild und haben vielfältige Aufgaben. Durch ihre Wurzeln wird der Boden vor Erosion geschützt. Ihre bunten Früchte locken Vögel an, die für die Verbreitung der Samen sorgen. Tieren dienen die Pflanzen als Nahrungsquelle, Brutraum und Deckung. Von Menschen werden Früchte schon seit Jahrtausenden gesammelt. Auch heute noch werden sie gerne gegessen oder als Heilmittel verwendet.

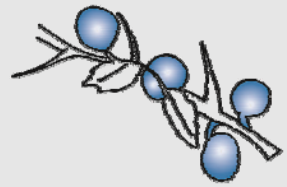
Aber Achtung! Manche Früchte sind für uns Menschen giftig oder nur nach der Verarbeitung genießbar. Man soll nur essen was man wirklich kennt.

Gehölze mit genießbaren Früchten



Schlehe

Prunus spinosa
"Schlehdorn"
"Schwarzdorn"



- Standort** flexibel; trockene, magere, nährstoffreiche, steinige bis lehmige Böden; starker Ausbreitungsdrang; Wurzeln befestigen Hänge
- Merkmal** 1-3m hoch, verzweigt, dornig, mit stechenden Spitzen, stark Dickicht bildend
- Blüte** weiß
- Blatt** klein, stumpfgrün
- Frucht** 1, 5cm große schwarzblau Kugel mit Steinkern; *nach erstem Frost roh genießbar*
- Gut zu wissen** Früher waren Höfe oft mit Schlehen umpflanzt, denn dem dornreichen Gehölz wurde eine starke Schutzwirkung zugeschrieben. Der Neuntöter benutzt ihre Dornen, um seine Beute daran aufzuspießen.

Heckenrose

Rosa canina
"Hundsrose"
"Hagebuttenstrauch"

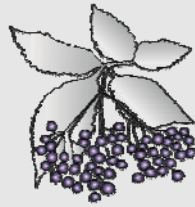


- Standort** nährstoffreiche, nicht zu trockene Böden; sonnige/halbschattige Lagen
- Merkmal** Strauch, zum teil kletternd; nach rückwärts gebogene Stacheln
- Blüte** weiß bis hellrosa

dunkel graugrün, beiderseits kahl
- Frucht** rote Hagebutten; Samen mit kleinen fein behaarten Nüsschen; bei Hautkontakt Juckreiz; *nach erstem Frost roh genießbar*; reich an Vitamin C; in Früchtetees meistens vertreten

Schwarzer Holunder

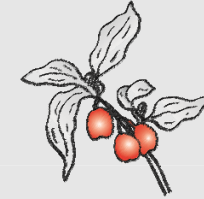
Sambus nigra
"Holler"



- Standort** anspruchslos; stickstoffhaltige, kalkhaltige, humusreich Böden; sonnige/halbschattige Lagen
- Merkmal** Strauch, schiefwüchsiger Baum; Rinde, Blätter, Blüten riechen streng aromatisch
- Blüte** Weiß; können zum Aromatisieren von Süßspeisen und Getränken verwendet werden
- Blatt** bestehen aus 5 bis 7 länglichen Teilblättchen
- Frucht** klein, violettschwarz; *nur gekocht essbar* (bei Einwirkung von Hitze werden die Giftstoffe in den Samenkernen zerstört)
- Gut zu wissen** dient Vögeln als Nistgelegenheit; wird häufig von Dompfaff und Kernbeißer besucht

Kornelkirsche

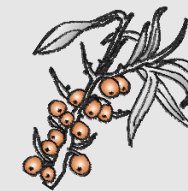
Cornus mas
"Dirndl", "Dirlitze"



- Standort** in Ebenen und Hügellandschaften; auf humus- und kalkhaltige Böden; trockentolerant; sonnige/halbschattige Lagen
- Merkmal** baumartiger Strauch oder Kleinbaum
- Blüte** gelb gefärbt
- Blatt** glänzend grün; auf beiden Seiten leicht behaart
- Frucht** glänzend rot, oval, Steinkern; sehr beliebt zur Herstellung von Marmelade
- Gut zu wissen** Blüten werden gerne von Bienen, Wildbienen und Hummeln besucht; die Früchte werden von Haselmaus und Siebenschläfer gefressen

Sanddorn

Hippophae rhamnoides



- Standort** durchlässige, lockere, gut durchlüftete Böden, verträgt keine Bodenverdichtung oder schwere Lehmböden; Wurzeln befestigen Hänge; verträgt Überschwemmungen
- Merkmal** Strauch, selten Baum mit unregelmäßiger Krone
- Blüte** gelb, sehr klein, unscheinbar
- Blatt** schmal, Blattunterseite silbrig behaart
- Frucht** kugelig, oval, Gelb oder Orange; brauner länglicher Samen;
- Gut zu wissen** zählt wegen hohem Vitamin C Gehalt als ernährungsphysiologisch wertvoll

Weißdornarten

Crataegus



- Standort** anpassungsfähiges Gehölz, keine besonderen Ansprüche an Boden und Klima
- Merkmal** 6-8m hoher Strauch
- Blüte** weiß
- Blatt** dunkelgrün; im Herbst gelb oder tiefrot gefärbt
- Frucht** 8-9mm groß, dunkelrot, Steinkern, schmeckt mehlig süß bis sauer; wurde früher als Mehlersatz verwendet
- Gut zu wissen** sehr hoher ökologischer Wert, Blätter und Blüten bieten Nahrung für zahlreiche Schmetterlinge



Verarbeitung der Früchte

Nach dem Sammeln können die Früchte zu Marmelade, Gelee, Mus, Kompott, Saft, Sirup, Tee, Likör oder Schnaps verarbeitet werden. Hier ein Rezept zum Nachkochen:

Hagebuttenmarmelade



600g entkernte Kartoffelrosenhagebutten oder ganze Hagebutten, 400g braunen Zucker, Orangensaft oder Wasser, nach Geschmack Orangen- oder Zitronenschalen und Nelkenpulver.

Die Hagebutten werden mit etwas Wasser oder Orangensaft aufgekocht, mit dem Stabmixer püriert und entkernt, indem sie durch ein feines Sieb gestrichen oder mit der *Flotten Lotte* gedreht werden. Kochen Sie das entstandene Fruchtmarmelade mit etwas Flüssigkeit auf, und fügen Sie den Zucker bei. Lassen Sie die Mischung etwa 10 Minuten leicht köcheln, und füllen Sie die heiße Marmelade in saubere Gläser.

Quelle: Elisabeth Mayer, Michael Diwald (2003): Die besten Wildfrucht Rezepte, Leopold Stocker Verlag

