



Pflegegrundstück in der Moselstraße Altenburg / M-14

Wildobst der Sorte Holunder, Haschberg



© von Alexxx Malev from Taganrog, Russia (Plant 55) [CC BY-SA 2.0], via Wikimedia Commons



© von manfred.sause@volloeko.de (Eigenes Werk) [GFDL (<http://www.gnu.org/copyleft/fdl.htm>)]

Beschreibung

Schwarzer Holunder ist ein in Mitteleuropa beheimateter, sommergrüner Beerenstrauch. Er kann Wuchshöhen bis zu 15 m erreichen. Typ 'Haschberg' zeichnet sich durch größere Früchte und besseren Ertrag als bei gewöhnlichem Holunder aus. Die einzelnen Doldentrauben können ein Gewicht von 1000 Gramm erreichen.

Ernte, Geschmack und Verwendung

Schwarzer Holunder ist vielseitig verwendbar. Dank seiner Inhaltsstoffe gilt er auch als Heilpflanze. Verarbeitet werden die im Juni/Juli erscheinenden und betörend duftenden Blüten zu Blütensirup und die im Sept./Oktober reifen Beeren (botanisch: Steinfrüchte) zu Saft, Gelee oder Marmelade. Holunder hat einen eigenen Geruch und Geschmack. Der Saft färbt sehr stark. Holunderbeeren sind nicht lagerfähig.

Achtung: Holunder sollte man nicht roh genießen. Denn unreife Früchte und die Samen (auch des reifen Holunders) enthalten giftiges Sambunigrin und können Erbrechen und Durchfall auslösen. Kochen zerstört den giftigen Stoff.

Wissenswertes

Wegen seiner Inhaltsstoffe, wie ätherischer Öle, gilt Holunder als Heilpflanze: Er soll schweißtreibend und schleimlösend wirken und die Abwehrkräfte stärken. Holunderbeersaft hat neben einem hohen Vitamin C Gehalt einen Eisen-Anteil von 1,8 Milligramm pro hundert Gramm. Eisen ist für die Blutbildung wichtig. Über den Holunderstrauch gibt es viele Sagen und Mythen. Auch in Märchen spielt er eine Rolle. Einen Holunderstrauch fand man früher in jedem Hausgarten. Um einen gleichmäßigen Ertrag zu gewährleisten, kann er jedes Jahr stark zurückgeschnitten werden. Ein weiterer Vorteil ist seine Selbstfruchtbarkeit. Dies ist auch einer der Gründe weswegen er gerne für Plantagen genommen wird.