



## Obst- und Gartenbauverein Altenburg e.V.

12.01.2010

### Wildobst – wahre Schätze am Wegesrand

Der Obst- und Gartenbauverein Altenburg hat im Zusammenhang mit dem Ausbau seiner Schul- und Musterstreuobstwiese, auf der vor kurzem eine Hecke aus 70 Wildobst-sträuchern gepflanzt worden ist, die **Diplom-Biologin Mirjam Blasel aus Dußlingen zu einem Vortrag** mit dem in der Überschrift genannten Thema eingeladen.

Jahrtausendelang kannte sich der Mensch mit Wildobst aus und wusste diese unverfälschten Früchte der Natur als Nahrung, Genuss- und Heilmittel zu nutzen. Erst in jüngster Zeit, mit der wachsenden Entfernung von Natur und Umwelt, drohen diese Kenntnisse unterzugehen. Mirjam Blasel kämpft gegen das Vergessen an: Sie setzte in ihrem Vortrag den Schwerpunkt auf einige interessante Wildobstarten und erklärte deren Geschmacks-, Nährstoff-, und Heilwert. Zu jeder vorgestellten Frucht stellte sie eine Reihe von Rezepten für ihre Verwertung vor.

**Der Sanddorn** ist die „Zitrone des Nordens“, seine Früchte sind natürliche Vitaminkapseln. Er wird als Heilpflanze verwendet, ist roh essbar und wird zu Saft, Gelee, Mus, Marmelade und Likör verarbeitet.

**Die Eberesche** (Vogelbeerbaum) gilt als „Baum des Lebens“. Ihre Früchte enthalten viel Vitamin C und werden zur Herstellung von Kompott, Marmelade, Likör, Destillat, Saft, Gelee und Gewürzen verwendet.

**Die Kornelkirsche** (gelber Hartriegel) hat mit unserer

Kirsche nichts zu tun, sondern ist ein Hartriegelgewächs. Lediglich ihre Früchte haben eine entfernte Ähnlichkeit mit Kirschen, vor allem wegen ihrer leuchtend roten Farbe. Sie ist ein seit Jahrtausenden geschätztes Wildobst, das u. a. viel Vitamin C und Fruchtsäuren enthält. Ihre ovalen, ca. 1,5 cm langen Früchte werden zu Saft, Gelee, Marmelade, Schnaps, Likör und Süßspeisen verwendet.

**Wildrosen** („Hagebutten“) glänzen durch einen enormen Vitamin- und Mineralstoffreichtum, sie sind eine wahre „Multivitaminfrucht“. Aber nicht nur ihre Früchte, die Hagebutten, werden zu Früchtetee, Marmelade, Likör, Wein, Auflauf und Gewürz verarbeitet, sondern auch ihre Blüten, aus denen Rosenblütensirup, Blütenessig, Bowle usw. hergestellt wird.

**Der Schwarze Holunder**, die „Hausapotheke des Bauern“, gehört zu jedem Bauernhaus, er galt in der Vergangenheit als „Hüter des Anwesens“. Aus seinen Blüten, welche die Abwehrkräfte steigern, macht man Tee, Hollerküchle, Bowle, Sirup, Sekt und Essig. Aus seinen Beeren, die viel Vitamin A, B und C enthalten, wird Gelee, Marmelade, Schnaps, Likör und Suppe hergestellt.

Und es sollte nicht bei bloßer Theorievermittlung bleiben: Mirjam Blasel hatte zum Probieren eine Menge selbst hergestellter Liköre, Gelees und Marmeladen mitgebracht. Das Interesse daran war riesengroß, wie am Ende des Vortrags das Gedränge um die Referentin herum zeigte.

