



STRÄUCHER UND HECKEN

Fruchtige Verhaue

Ihre Dornen pieken Treiber und Hundeführer, ihr Ast-Gewirr verbirgt das Wild und versperrt dem Jäger den Weg. Doch das ist noch lange nicht alles, was uns Sträucher und Hecken zu bieten haben.

Claudia Elbing

Heckenriegel und vielgestaltige Waldränder sind Sahnehäubchen im Revier – für Vögel, Säuger und auch manchen Jäger. Spätestens im Hochsommer bekennt das einheimische Wild-

obst kräftig Farbe: Traubenholunder und Gemeine Heckenkirsche bringen im Juli und August leuchtendes Rot ins Grüne. Glänzendes Schwarz bietet im Herbst der Holunder, tiefes Blau die Schlehe und grelles Pink-Orange das Pfaffenhütchen. Der Natur-Tisch ist gedeckt, und einheimi-

sche Wildfrüchte bieten viel: vom Vitaminstoß bis zur Vergiftung. Artenkenntnis, ökologische Bedeutung, aber auch Mythen, Geschichte und Fakten zur Verwendung durch Mensch und Tier sind bei der Nutzung von Wildobst und -früchten gefragt.



Rote Heckenkirsche (*Lonicera xylosteum*)

Schmetterlingsnahrung und Vogelfutter lauten die Prädikate der Gemeinen oder Roten Heckenkirsche. Paarweise, wie auch die Blüten, sind die dunkelroten, glasigen Beeren des Geißblattgewächses angeordnet. Je nach Standort reifen die Früchte von Ende Juni bis August. Schwach giftig sind die kleinen, kirschähnlichen, bitteren Früchte. Erbrechen, Magenschmerzen, Durchfall, Schweißausbrüche und Fieber ruft der Verzehr beim Menschen hervor.

Mehrere Vogel- und Säugetierarten wissen die roten Früchte jedoch zu schätzen. Wacholderdrossel und Dompfaff kommen zu Tisch. Die Gemeine Heckenkirsche ist ein Generalist mit gutem Regenerationsvermögen. Trotz ihrer Vorliebe für kalkhaltige Böden ist sie überall zu finden: in Hecken, Waldrändern, lichten Laub- und Laubmischwäldern und im Gebirge bis etwa 1600 Meter.



Sanddorn (*Hippophae rhamnoides*)

Eine wahre Vitaminbombe bieten die leuchtend orangefarbenen Beeren der Sandbeere, Fasanenbeere oder Roten Schlehe, wie der Sanddorn noch genannt

wird. Standort, die Vorliebe von Hühner- vögeln wie Fasan und Rebhuhn und die herbe Geschmacksrichtung lassen sich aus den volkstümlichen Begriffen leicht ableiten. Seine Historie als Pferdeheilmittel spiegelt sich in seinem wissenschaftlichen Namen wider. Durchschnittlich 400 mg Vitamin C pro 100 g Frucht sowie Vitamin A und B und sekundäre Pflanzenstoffe sind Argumente genug, um den Sanddorn als Heilmittel und gesundes Nahrungsmittel in der heimischen Küche zu etablieren.

Die Gesichtsmuskeln ziehen sich kräftig zusammen, wenn Sanddornbeeren frisch genascht werden, als Mus und Marmelade sind sie deutlich milder. Sanddornsaft ist ein Vitaminstoß bei Erkältung, Fieber und bringt das Immunsystem auf Trab. Richtig heimisch fühlt sich der Sanddorn auf Sand- und Schotterböden.



Schneeball (*Viburnum*)

Blütendolden, die an Schneebälle erinnern, gaben dem Gemeinen (*Viburnum opulus*) und dem Wolligen Schneeball (*Viburnum lantana*) ihren Hauptnamen. Ahornartige Blätter liefern beim Gemeinen Schneeball ein herbstliches Farbfeuerwerk, sein wolliger Bruder ist blattmäßig filzig behaart. Bei beiden Arten sind die Früchte im Hochsommer zunächst rot, beim Wolligen Schneeball verfärben sie sich allmählich schwarz. Mit einem Kelchrand gekrönt stehen seine eiförmigen Steinbeeren in der Dolde. Kaum genießbar, fade und süßlich lautet die menschliche Bewertung der Früchte des wolligen Schneeballs. Schwach giftig sind die glänzend roten, mehlig und durchscheinenden Früchte der „gemeinen“ Art. Saftig wirkt das Fruchtfleisch, der Geruch ist eigentümlich. Magen- und

Darmentzündungen, Atemnot oder Herzrhythmusstörungen sind mögliche Folgen.

Sogar Vögel verschmähen die auffällige Frucht, ist manchmal zu lesen, vielleicht trägt die häufige Verbreitung der Pflanze durch intensiven Stock- und Wurzelausschlag zu dieser Meinung bei. Auch wenn die Früchte bis in den Winter hinein leuchten – nur zur Dekoration entstehen Steinfrüchte selten. Bis zu 22 Vogelarten werden als Fressinteressenten gehandelt. Eine Vorliebe für kalkhaltige Böden haben beide Schneebälle, der Gemeine liebt es feucht und humos, der Wollige sonnig.



Vogelbeere/Eberesche (*Sorbus aucuparia*)

Vögel reagieren stark auf Farbsignale, Früchte in leuchtendem Rot, Orange oder glänzendem Schwarz stehen ganz oben in der Beliebtheitskala. Doch auch bei den gefiederten Gesellen geht die Liebe durch den Magen, nicht jede Wildfrucht wird gleich geschätzt. Den ersten Platz belegt eindeutig die Eberesche s. WuH 15/03, S. 28) und auch über 30 Säugetierarten können dem Naschen nicht widerstehen. Star, verschiedene Drosselarten, Rotkehlchen und Dompfaff gehören zu den häufigsten Besuchern. Einen kleinen Unterschied gibt's allerdings beim Verzehr: Drosseln beispielsweise schlucken die Beere samt Samen, Finken schälen sorgfältig die Samen heraus. Ist die Vogelbeere ess-bar oder nicht, diese Zweifel keimen nur bei den menschlichen Nutzern auf. Denn Apfelsäure bringt sauren Geschmack, die Gerbsäuren machen das Ganze ziemlich bitter, doch der hohe Anteil an Vitamin C spricht

für die Beere. Im rohen Zustand sind die leuchtorange Scheinbeeren starkes Abführmittel, kann bei größeren Mengen zur Reizung der Darmschleimhaut führen. Im gekochten Zustand kehrt sich die Wirkung genau ins Gegenteil: Die Früchte stopfen. Mus, Saft, Kompott, Likör und Schnaps sind die häufigsten Produkte aus Vogelbeeren. Absolut robust, windfest, frosthart ist die Pionierbaumart in fast allen Regionen Europas zu finden und macht auch vor Höhenlagen nicht Halt. Und was die Nutzer freut: Regelmäßiges Fruktifizieren ist inklusive. Erntezeit ist von August bis Oktober.



Schwarzdorn/Schlehe (*Prunus spinosa*)

Vogelschutz- und Vogelnährgehölz, althergebrachtes Nahrungsmittel für Mensch und Blüten für zahllose Insekten und Schmetterlinge beschreiben den Status dieses dornigen Strauchs. Auch der Hase nascht gern von den dunklen, blauschwarzen Früchten. Dicht an dicht sind im Herbst die Zweige mit teilweise kirschgroßen Steinfrüchten besetzt. Oft hängen sie bis in den tiefen Winter. Reichlich sauer und herb sind die reifen Früchte, der Gaumen zieht sich kräftig zusammen. Der Name sagt alles, „Schleh“ ist ein altes Wort für herb und stumpf an den Gaumen kommend. Fast ungenießbar lautet daher die Bewertung vor dem ersten Frost. Durch Fröste allerdings wird der Gerbstoffgehalt

der Schlehen verringert, der Geschmack wird deutlich milder. Marmelade, Likör und Saft sind ideale Verwertungsmöglichkeiten. Steinig, trocken, kalkhaltig sind die Standortsansprüche. Der Schwarzdorn ist ein sehr vitaler Geselle, der schnell die Vorrangstellung in einer Hecke einnimmt.



Heckenrose/Hundsrose (*Rosa canina*)

Sonniger Standort, lockerer Boden und die Heckenrose ist zu Hause. Als natürliche Vorläufer des Stacheldrahtes begrenzte sie Viehweiden und Fuhrwege. Im Laubwald, an Waldränder, in Hecken und in den Alpen bis zu 1500 m Höhe ist der stachelige Strauch heute zu finden. Im Spätsommer reifen die scharlachroten Scheinfrüchte heran und hängen oft noch bis ins nächste Jahr an den Zweigen. Unter der Haut enthalten die Hagebutten zahlreiche, behaarte, einsamige Nüsschen und jede Menge Vitamine. Vitamin C (mindestens 400 bis maximal 1700 mg/100 g), B, K und P und Provitamin A lautet die stolze Liste. Juckpulver hingegen sind die feinen Härchen. Aufwändig ist die Verarbeitung der Früchtchen zu Mus oder Marmelade, denn die Entkernung ist obligatorisch. Erleben die Früchte ein paar frostige Temperaturen noch am Strauch, schmecken sie besser. Gefäßfestigend, Vorbeugung gegen Erkältungen und Hilfe bei Zahnfleischbluten sind einige der heilkundlichen Verwendungsarten. Vögel differenzieren in der Verwertung, Drosseln lassen sich nur die Fruchthülle schmecken, Finken halten sich an die Nüsschen.



Weißdorn (*Crataegus*)

Der Weißdorn gehört zu den häufigsten Sträuchern in Mitteleuropa. Auf kräftigem, kalkhaltigen Boden und in halbschattiger Lage gedeiht dieses Vogelschutzgehölz am besten. Er verachtet aber im Gebirge auch sonnige Hänge nicht. Unterschieden werden zwei Arten: der Eingriffelige (*Crataegus oxyacantha*) und der Zweigriffelige oder Gemeine (*Crataegus monogyna*) Weißdorn. Die blutroten, eiförmigen Apfel Früchte reifen von September bis Oktober. Ein oder zwei Steinkerne beinhalten die Früchte, je nach Art. Als Heilmittel kann der Weißdorn auf eine lange Geschichte zurückblicken, als Herzmittel ist er erst seit dem 19. Jahrhundert etabliert. In Notzeiten wurden die mehligten Früchte zu Mehl oder Kaffeeersatz verarbeitet, heute werden sie als Tee verwendet. 32 Vogelarten und Säugetiere wie Mäuse und Hasen haben die Früchte zum Fressen gern.



Pfaffenhütchen (*Euonymus europaeus*)

Schön und giftig sind die auffallenden, markant geformten Früchte des Pfaffenhütchens oder Gemeinen Spindelbaums. Die kräftigrosa gefärbten vierteiligen

Früchte erinnern entfernt an die Kopfbedeckung eines katholischen Geistlichen.. Die Samen entwickeln sich in leuchtend orange-gelben Kapseln, die nach der Fruchtreife in vier Klappen aufspringen. Auch nach dem Öffnen hängen die Samen noch unten an der Frucht.

Die Vergiftungserscheinungen zeigen sich in Krämpfen, heftigen Reizungen des Magen- und Darmtrakts. Auch Nieren und Leber können geschädigt werden, ab 30 Früchten kann es tödlich ausgehen. Kein Wunder, dass die Samen der Früchte früher zur Ungezieferbekämpfung eingesetzt wurden. Die Mägen der gefiederten Revierbewohner sind da deutlich hartgesottener. Rotkehlchen und Drosseln können ohne Bedenken zugreifen.



Holunder (*Sambucus*)

Stärkster Konkurrent der Vogelbeere in Sachen Gefressenwerden ist der Schwarze Holunder (*Sambucus nigra*). Bei 62 Vogelarten sind die glänzend schwarzen Beeren mit dem blautoten Saft Bestandteil der Speisekarte. Vielseitig verwendbar sind die saftigen Beeren des Schwarzen Holunders, allerdings nicht im rohen oder unreifen Zustand. Die vitaminhaltigen Früchte lassen sich zu Saft, Marmelade und Fruchtwein verarbeiten. Früher dienten sie auch als Färbemittel. „Anschiss“ ist das Prinzip der Vermehrung: Frisst ein Vogel die Beeren, wird das Fruchtfleisch verdaut, der Samen jedoch nur angedaut. Damit wird Holundersamen erst keimfähig. Besonders wählerisch ist der Holunder bei seinem Standort nicht, hat jedoch eine Vorliebe für hohen Stickstoffgehalt. Deutlichen Farbkontrast bietet sein Verwandter, der Traubenholunder (*Sambucus racemosa*), auch Roter Holunder oder Hirschholunder genannt. In sonniger Lage und lockeren, sandigen bis lehmigen Böden schlägt der Traubenholunder seine Wurzeln und ist ein ideales Gehölz für Hecken- und Waldrandgestaltung. Korallenrot reifen seine Steinbeeren in traubigen Rispen von Ende Juni bis Mitte August. Federwild weiß diese Nahrungsquelle zu schätzen. Greift der Jäger zu den Beeren, muss die Verarbeitung wie beim schwarzen Holunder erfolgen. Die Samen sind leicht giftig und der Verzehr von rohen Früchten führt zu Magen- und Darmbeschwerden. Kochen, danach durch ein Sieb geben und damit die Samen aussortieren und zu Saft oder Marmelade verarbeiten.



Roter Hartriegel (*Cornus sanguinea*)

Sehr hartes Holz, das früher für Drechslerarbeiten, Fleischspieße oder Spazierstöcke verwendet wurde, und eine prachtvolle Herbstfärbung verhalfen dem Strauch zu seinem Namen. Langsamwachsend, kalkliebend und auch Schatten vertragend, ist der Strauch in Hecken und an Waldrändern, aber auch an Fließgewässern zu finden. Im September färben sich die kugelförmigen Steinfrüchte glänzend schwarz. Extrem bitter sind sie für Menschen ungenießbar. 24 Vogelarten, insbesondere Drosseln, wissen die Früchte aber zu schätzen. Auch wenn Vögel die Samen verbreiten, zu den Schnellkeimern gehört der Hartriegel nicht. Die Samen liegen über und keimen erst im übernächsten Jahr nach der Fruchtreife.

LE CHAMEAU

Hohe Zeit der Entenjagd

Jagdanorak Duck
ab € 106,- unverbindl. Preisempf.

Jagdhose Duck
ab € 49,90 unverbindl. Preisempf.

Schießweste Duck
ab € 52,- unverbindl. Preisempf.

Gummistiefel Cirrus
€ 61,- unverbindl. Preisempf.

Alleinimporteur und Information:
Albrecht Kind GmbH
Tel.: 02261-705116
Fax: 02261-73540