

Die Brombeere (*Rubus fruticosus*)

Systematik

Die Brombeere ist ein Rosengewächs (*Rosaceae*) und gehört botanisch trotz des Namens zu den Sammelsteinfrüchten. Es gibt inklusive der Unterarten ca. 400 verschiedene Arten. Viele dieser Unterarten kommen nur in Schleswig-Holstein im Knick vor, ein guter Grund diesen bedrohten Lebensraum zu schützen.

Verbreitung

Die Brombeere ist in den gemäßigten Zonen von Europa, Nordafrika, Vorderasien und Nordamerika beheimatet. Sie bevorzugt sonnige bis halbschattige Lagen, beispielsweise lichte Wälder oder deren Ränder, mit kalk- und stickstoffreichen Böden.



Reifende Brombeerfrüchte (*Rubus fruticosus*)

Foto: BUND

Bedeutung für den Menschen

Bis ins Mittelalter spielte die Brombeere in der Heilmedizin eine große Rolle. Die Blätter enthalten sehr viele Gerbstoffe, Flavone und ätherische Öle und wirken blutstillend und entzündungshemmend. Die Beeren sind regelrechte Vitaminbomben. Neben Vitamin A und C enthalten sie Kalium, Magnesium und Karotine. Ihr Genuss stärkt Immunsystem und Bindegewebe. Die Früchte schmecken roh ausgezeichnet, lassen sich aber auch weiter verarbeiten zu Marmelade, Gelee oder Wein. Aus Brombeer- und Himbeerblättern kann durch Fermentierung ein Tee gewonnen werden. Getrocknete Blätter dienen zudem als Färbemittel und wurden früher in der Lederindustrie genutzt.

Bedeutung für die Tierwelt

Auch bei Tieren ist die Pflanze sehr beliebt. Die Blätter dienen als Raupenfutter für Kaisermantel und Brombeer-Perlmutterfalter. Viele Nachtfalter und deren Raupen ernähren sich von Blättern und Blüten der Brombeere und locken mit ihrer Anwesenheit Fledermäuse an. Wildbienen überwintern und brüten in hohlen Ranken. Hase und Rehe äsen am Strauch.



Die Raupen des Kaisermantels fressen gern junge Brombeerblätter

Fotos: BUND

Kultur

Die Brombeere ist ein liegender, kriechender oder kletternder Strauch, wenn man ihr die Möglichkeit gibt, empor zu ranken. Die Ruten wachsen aus einem unterirdischen Wurzelgeflecht, das starke Ausläufer bildet. Der Strauch bildet mit der Zeit dichte, dornenbesetzte Gebüsche, die einen starken Rückschnitt gut vertragen. Brombeeren lassen sich gut auf den Stock setzen.

Weitere Fakten

Blüte: 07 - 08

Blütenfarbe: weiß

Früchte: je nach Lage 07 - 11

Boden: sauer bis basisch, sandiger, lehmiger oder humoser Boden, gerne stickstoffreich

Licht: Sonne oder Halbschatten

Rezepte:

Schlehen-Brombeer-Paste

Zutaten:

1 kg Schlehen, 1 kg Brombeeren, 2 kg Zucker, 2 Zitronen, Saft
1 Vanillestange; der Länge nach halbiert

Zubereitung:

Schlehen und Brombeeren mit den übrigen Zutaten zum Kochen bringen und bei starker Hitze etwa 40 bis 50 Minuten weiterkochen. Den Schaum abschöpfen.

Die Mischung durch ein Drahtsieb passieren. Nochmals kurz aufkochen, heiß in vorgewärmte Gläser füllen und sofort verschließen. Diese Paste kann für Tortenfüllungen oder als Brotaufstrich verwendet werden.

Brombeerkonfitüre mit Rosmarin:

Zutaten:

1 kg Brombeeren, 330 g 1:3 Gelierzucker, 1 unbehandelte Zitrone
2 Zweige frischer Rosmarin

Zubereitung:

Früchte vorsichtig waschen und mit dem Gelierzucker mischen; anschließend 2 Stunden Saft ziehen lassen und laufend umrühren; Früchte mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken; Zitrone abwaschen, Saft ausdrücken und die Schale fein abreiben; abgewaschenen Rosmarin grob hacken und mit der vorbereiteten Zitrone den Brombeeren zugeben; bei starker Hitze zum Kochen bringen und etwa vier Minuten bei mittlerer Hitze die Masse rühren bis sie geliert. Anschließend in Gläsern mit Schraubdeckeln abfüllen und sofort fest verschließen.