

Die Gemeine Haselnuss (*Corylus avellana*)

Systematik

Die Gattung *Corylus* gehört zu den Birkengewächsen (*Betulaceae*). Die Gemeine Haselnuss ist nur eine von 10 Arten. Meist sind die Sträucher mittelgroß bis groß (3 – 5m), selten baumartig bis zu 10 m hoch.



Haselnüsse – beliebt bei Mensch und Tier

Foto: BUND

Verbreitung

Die Gemeine Hasel kommt in Europa, Nordafrika und Vorderasien vor. Sie bewächst die Ebene, Hügelland und Berglagen bis zu 1000 m. Sie ist besonders häufig an Waldrändern und Wegrainen anzutreffen. Die Hasel liebt mäßig warme Standorte .

Bedeutung für den Menschen

Haselnüsse haben einen sehr hohen Anteil an Vitamin B1, B2 und Vitamin E. Außerdem haben sie einen hohen Fettanteil.

Die Haselblätter wirken blutreinigend, blutstillend und fiebersenkend und eignen sich zur Teezubereitung.

Wünschelruten werden oft aus Haselnussholz gefertigt, weil es als das am besten Energie leitende Holz gilt.

Manche Menschen reagieren auf Pollen oder den Verzehr von Nüssen allergisch, was vor der Pflanzung eines Strauchs beachtet werden sollte.

Bedeutung für die Tierwelt

Für die Nüsse interessieren sich Vögel und Säugetiere. Kleiber, Eichelhäher und Spechte sammeln sie genauso, wie Eichhörnchen, Siebenschläfer und Haselmaus. Die Blätter der Hasel liefern Nahrung für den Haselblattroller, ein Käfer aus der Familie der Dickkopfrüssler. Auch die Raupen etlicher Nachtfalterarten, wie Eulen und Spanner, sowie die Raupe des Birkenzipfelfalters ernähren sich von den Blättern. Auf junge Triebe hat es die Larve des Schwarzen Haselbocks abgesehen.



Die Haselmaus nagt kreisrunde Löcher in die Schale um an eine Nuss zu kommen.

Foto: BUND

Nussjagd in Schleswig-Holstein

Die besonderen Fraßspuren an Nüssen weisen auf die Tiere hin, die sich von Ihnen ernähren. Viele von Ihnen bekommt man so gut wie nie zu Gesicht, nur die angeknabberten Nüsse weisen auf ihre Existenz hin. Bei der Nussjagd in Schleswig-Holstein können Kinder alleine oder in Gruppen Nüsse sammeln und anhand der Fraßspuren bestimmen, ob eine Haselmaus sich daran gütlich getan hat. Mehr Informationen zur Nussjagd gibt es unter www.nussjagd-sh.de

Kultur

Man vermehrt die Hasel durch Ableger und Samen. Die Sträucher lassen sich sehr gut beschneiden und auf den Stock setzen. Daher ist die Haselnuss auch einer der häufigsten Wildsträucher im norddeutschen Knick.

Weitere Fakten

Blüte: 02 - 04

Blütenfarbe/ - form: ♂- Blüten fingerlange grün-gelbe Kätzchen; ♀- Blüten braun-grün und unscheinbar

Früchte: 08 - 10

Boden: Stickstoffreich, kalkhaltig

Licht: Halbschatten, mäßig warm

Rezepte:

Haselnuss-Pancakes mit Ahornsirup

Zutaten

100 g Mehl, 50 g gemahlene Haselnüsse, ½ Pkg. Backpulver

2 Ei Zucker, Salz, 50 g Butter, 200 ml Milch, 2 Eier

Butter zum Backen, Ahornsirup zum Übergießen

Zubereitung

Mehl, Haselnüsse, Backpulver, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. In einem Pfännchen die Butter schmelzen. Vom Herd ziehen, die Milch dazugießen und die Eier hinzufügen. Alles gut verrühren, zur Mehlmischung geben und zu einem dickflüssigen Teig rühren.

Eine beschichtete Bratpfanne mit etwas Butter ausstreichen und erhitzen. Je einen Esslöffel Teig hinein geben. Bei milder Hitze beidseitig goldgelb backen. Im 80° Grad heißen Ofen warm stellen, bis alle Pancakes zubereitet sind. Zum Servieren mit Ahornsirup übergießen.

Nusskrapfen

Zutaten:

200 g Walnusskerne, 200 g Haselnusskerne, ½ l Wasser, 250 g Mehl,
125 g Butter, 1 Prise Salz, 1 Tl. Zucker, 8 Eier, ½ Tl. Backpulver, Pflanzenfett zum
Frittieren, 150 g Zucker, 2 Pkg. Vanillezucker

Zubereitung:

Die Walnuss- und Haselnusskerne grob hacken. Butter, Salz, Zucker und Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Das Mehl dazugeben und 4-5 Minuten kräftig rühren. Die Masse in eine Schüssel umfüllen.

Die Eier einzeln und nacheinander unter die noch heiße Masse rühren. Die einzelnen Eier gründlich mit der Masse verrühren, ehe man das nächste zugibt! Dann das Backpulver und die grob gehackten Nüsse unterrühren.

Das Pflanzenfett in einer Friteuse oder Frittierpfanne auf 180°C erhitzen. Einen Esslöffel in das heiße Fett tauchen und pro Krapfen etwa 1 El von der Teigmasse abstechen und in das heiße Fett setzen. 8-10 Minuten im Fett ausbacken, zwischendurch wenden. Zucker und Vanillezucker in eine Arbeitsschale geben und mischen. Die Krapfen mit einer Schaumkelle aus dem Fett heben, abtropfen lassen und in der Zuckermischung wälzen. Lauwarm servieren.

Statt der Walnuss- und Haselnusskerne kann man auch grob gehackte Mandeln oder Rosinen unter den Brandteig mischen.

Tipp: Die rohen Krapfen kann man gut einfrieren. Die Krapfen einzeln auf extrastarke Alufolie legen und vor dem Frittieren ganz auftauen lassen.