

Eberesche oder Vogelbeere (*Sorbus aucuparia*)

Systematik

Sorbus aucuparia ist ein Vertreter der Familie der Rosengewächse (*Rosaceae*). Der deutsche Name Eberesche deutet auf die Ähnlichkeit der gefiederten Blätter mit denen der Gemeinen Esche (*Fraxinus excelsior*) hin, die allerdings der Familie der Ölbaumgewächse (*Oleaceae*) zugeordnet wird. Die Vorsilbe *eber* geht auf das Wort „aber“ zurück und bedeutet falsch; Eberesche meint also falsche Esche. Die Eberesche wird auch Vogelbeere genannt, zum einen, weil die Früchte bei Vögeln sehr beliebt sind, zum anderen, weil die Früchte früher als Lockspeise zum Vogelfang benutzt wurden (lat.: *aucupium* = Vogelstellerei, setzt sich zusammen aus *avis* = Vogel und *capere* = fangen).

Verbreitung

Die Eberesche kommt mit Ausnahme des Mittelmeerraumes in ganz Europa sowie in den gemäßigten Bereichen Asiens vor. Da die Eberesche sehr tiefe Temperaturen verträgt, ist sie vom Tiefland bis in Höhenlagen von 2000 m anzutreffen. Vereinzelt findet man sie oberhalb der Waldgrenze. Sie wächst häufig an Waldrändern, in Knicks, am Rande von Mooren und in Gebüsch. Als kleiner bis mittelgroßer Baum kann sie eine Größe von 12 m, gelegentlich auch bis zu 20 m erreichen. Meist bleibt sie jedoch niedrigwüchsig. In den ersten 20 Jahren wächst sie relativ schnell



Eberesche mit Früchten im Herbst

Foto: BUND

(jährlich bis zu 40 cm in die Höhe und bis zu 30 cm in die Breite), danach stockt sie im Wachstum. Sie kann ein Alter von bis zu 100 Jahren erreichen.

Bedeutung für den Menschen

Die Beeren der Eberesche zeichnen sich durch einen besonders hohen Gehalt an Vitamin C aus. Darüber hinaus enthalten sie Provitamin A, den Zuckeraustauschstoff Sorbit sowie Parasorbinsäure. Diese Säure bewirkt, dass die rohen Früchte ungenießbar sind und Magenprobleme verursachen. Werden die Früchte gekocht, wandelt sich die Parasorbinsäure zu Sorbinsäure um, die für den Menschen gut verträglich ist; der bittere Geschmack wird abgeschwächt. Zur Befreiung der Früchte von bitter schmeckenden Stoffen sollten sie von den Stielen befreit, gewaschen und dann zweimal mit kochendem Wasser übergossen werden. Sie können auch in Essigwasser eingelegt und nach 24 Stunden mit frischem Wasser sauber abgewaschen werden. Erst nach einer derartigen Behandlung kann eine Weiterverarbeitung zu Marmelade, Gelee, Saft oder auch Kompott erfolgen.

Nicht zuletzt werden die Vogelbeeren regional als Grundstoff von Likören und Schnäpsen verwendet.

Bei der Eberesche werden verschiedene Unterarten beschrieben, darunter unter anderem die Süße oder Mährische Eberesche (*Sorbus aucuparia* var. *Edulis* oder var *moravica*). Die Früchte der Mährischen Eberesche haben einen höheren Zuckergehalt als die der Gemeinen Eberesche, sind frei von Parasorbinsäure und können daher auch roh verzehrt werden.

Die Früchte der Eberesche werden in der Naturmedizin verwendet. Sie sind harntreibend und helfen gegen Durchfall. Der gepresste Saft der frischen Früchte wirkt auch als Abführmittel.

Während das schwere, harte Holz der Eberesche früher vornehmlich in der Wagnerei und zur Herstellung von Holzfässern benutzt wurde, findet es heute Verwendung als Schnitz- und Drechselholz und zunehmend auch für den Möbelbau. Zwar ist es nicht sehr dauerhaft, aber dafür gut zu bearbeiten und von hoher Qualität.



Reife Früchte der Eberesche

Foto: BUND

Zu guter Letzt ist die Eberesche nicht nur ein nützliches, sondern auch sehr dekoratives Gehölz. Im Frühling zeigt sie ihre weißen Blütendolden und das hübsch gefiederte Laub, das später eine schöne gelbe bis tiefrote Herbstfärbung aufweist. Ab dem Spätsommer faszinieren ihre leuchtend roten Früchte. Sie ist also alleine schon deswegen eine Bereicherung für jeden Garten.

Bedeutung für die Tierwelt

Ökologisch sehr bedeutsam ist die Eberesche für die heimische Tierwelt, insbesondere als Nahrungsquelle für eine Vielzahl von Vögeln und Säugetieren. Die Eberesche zählt zu den Baumarten, die von den meisten Vögeln genutzt werden. Über 60 Vogelarten, vor allem Singdrossel, Misteldrossel, Rotkehlchen, Mönchsgrasmücke, Kleiber, Gimpel, Seidenschwanz und Rotdrossel, ernähren sich von ihren Früchten und nutzen die Bäume als Nistgehölz.



Gimpel halten im Winter Ausschau nach Nahrung – wie z. B. Vogelbeeren

Foto: wikimedia

Die Beeren werden von Nagetieren wie Siebenschläfer, Haselmaus, Gelbhals- und Feldmaus gefressen. Auch anderen Säugetieren dienen die Früchte der Eberesche als Nahrung wie Rot- und Schwarzwild, Rotfuchs und Dachs. Das Schalenwild frisst die Blätter, Triebe und Knospen von den Bäumen.

Durch das Fressen der Früchte und das Wiederausscheiden der unverdauten Samen tragen die Tiere zur Verbreitung der Eberesche bei. Wenn ein Überfluss an Nahrung besteht, bleiben die Früchte der Eberesche mitunter bis in den Winter hinein am Baum. Erst nach dem ersten Frost sind die Bitterstoffe in den Früchten abgemildert und die Vögel fressen sie dann lieber.

Unter den Insekten gibt es über 70 Arten, darunter viele Kleinschmetterlinge und einige Rüsselkäfer, die Gefallen finden an der Eberesche. So halten sich an den Blättern und Trieben häufig der Weißdornkäfer und der Mittlere Schwarze Rüsselkäfer auf. Seltener findet man die Raupen des Kleinen Frostspanners und des Weißdornspinners.

Kultur

Die Eberesche ist anspruchslos gegenüber Bodensubstrat und Nährstoffversorgung. Sie wächst in jedem normalen Gartenboden, außer auf moorigen oder zu nassen Böden. Ihr optimales Wachstum erreicht sie aber auf mäßig trockenen bis frischen, nicht zu nährstoffarmen, humosen Sand- und Lehmböden.

Man kann die Eberesche als Einzelgehölz pflanzen; besonders schön ist sie aber in einer natürlich wachsenden Hecke zusammen mit anderen wilden Beerensträuchern wie z. B. Holunder, Weißdorn und Schlehe. Bei Bedarf kann ein Rück- und Auslichtungsschnitt durchgeführt werden, ältere Exemplare können auch auf den Stock gesetzt werden, da sie über ein hohes Ausschlagsvermögen verfügt.

Weitere Fakten

Blüte: 05 – 06

Blütenfarbe/ - form: Trugdolden mit gelblichweißen Blütenblättern

Früchte: 08 - 10

Boden: basenarm, humos

Licht: Sonne bis Halbschatten

Rezepte

Ebereschen-Gelee

Zutaten:

1 kg Ebereschen, 400 ml Wasser, Geliermittel

Zubereitung:

Früchte und Wasser erhitzen und dann einige Stunden (am besten über Nacht) stehen lassen. Alles zusammen in ein Tuch geben und abtropfen lassen. Den Saft mit handelsüblichem Geliermittel fertig stellen. 1 kg Ebereschen und 400 ml Wasser ergeben gut 1l Gelierraft. Die Ebereschen sind reich an Säure, es empfiehlt sich daher eine Verarbeitung im Verhältnis 1 : 1. Wegen des hohen Gehalts an Pektin gelieren sie gut.

Ebereschen-Chutney mit grünen Tomaten und Zucchini

Zutaten:

Gemüse/Obst: 1 kg Ebereschenmark, 200 g Zwiebeln, 200 g grüne Tomaten, 200 g Zucchini, 200 g Zwetschgen oder dunkle Pflaumen, 3 frische rote Pepperoni, 1 Essl. frischen Ingwer

Für den Aufguss: 200 ml Walnussessig, 170 g Zucker, 1 Essl. Senfkörner, Teel. Salz, 2 - 3 Teel. Brühenpulver

Zusätzlich: 3 Essl. Olivenöl, Geliermittel 1:1 + 2 Essl. Zucker

Zubereitung:

Zwiebeln im Öl glasig dünsten, das übrige fein gewürfelte Gemüse dazugeben und mit dem Aufguss und den Gewürzen auffüllen. 30 Minuten köcheln lassen. Geliermittel mit 2 Essl. Zucker mischen, in das Gemüse einrühren, noch drei bis vier Minuten kochen und heiß in Gläser füllen. Nach dem Öffnen die Gläser im Kühlschrank aufbewahren und möglichst bald aufbrauchen.

Man kann die Ebereschenfrüchte mit jeder beliebigen Obst- und Gemüseart des Herbstes mischen.