

Die Schlehe (*Prunus spinosa*)

Systematik

Die Schlehe, auch Schwarzdorn oder Schlehdorn genannt, gehört zu den Steinobstgewächsen (*Amygdaloideae*) innerhalb der Rosengewächse (*Rosaceae*). Schlehen oder Schwarzdorn sind mittelgroße Sträucher. Der botanische Arname 'spinosa' ist lateinisch, bedeutet dornig und weist auf Zweige mit stechender Spitze die sogenannten Sprossdornen hin. 'Schwarzdorn' wird die Schlehe auch wegen ihrer sehr dunkler Rinde genannt. Die Schlehe gilt als Stammform der Pflaume.

Verbreitung

Das Verbreitungsareal des Schlehdorns erstreckt sich von Europa bis Vorderasien und Kaukasus nach Osten, südliche Grenze ist Nordafrika. Auf felsigen, kalkhaltigen Böden gedeiht die Schlehe gut, wenn sie genügend Sonne bekommt. In Schleswig-Holstein ist die Schlehe eine der Hauptstraucharten im Knick.



Blühende Schlehe

Foto: BUND

Bedeutung für den Menschen

Medizinisch wirkt die Schlehe adstringierend (zusammenziehend), harntreibend, schwach abführend und entzündungshemmend.

In der Küche kann man Früchte und Blüten der Schlehe verwenden. Ein Teeaufguss aus getrockneten Blüten wirkt blutreinigend und kann gegen Hautkrankheiten und rheumatischen Beschwerden eingesetzt werden. Die harntreibende Wirkung des Tees beugt gegen Harn- und Nierensteine vor.

Die Früchte lassen sich zur Herstellung von Marmeladen oder Likören, wie dem bekannten Schlehenfeuer verwenden. Sie enthalten Gerbstoffe, Pektin, Fruchtzucker und viel Vitamin C. Roh schmecken sie allerdings sehr bitter, erst nach dem ersten Frost gewinnen sie an Süße. Daher sollte man sie möglichst spät ernten. Der Kern der Früchte ist blausäurehaltig, allerdings in einer Menge, die unbedenklich ist, sofern man die Kerne nicht in größeren Mengen zerbeißt.

Bedeutung für die Tierwelt

Für Tiere gehört die Schlehe zu den wichtigsten Wildsträuchern. Die Raupen von Schlehenzipfelfalter, Baumweißling, Segelfalter und vieler Nachtfalter aus der Familie der Spanner ernähren sich von den Blättern. Insgesamt wurden mehr als 70 Tag- und Nachtfalter, bzw. ihre Raupen auf dem Schlehdorn gefunden. Die Scheibenblüten bieten im April und Mai reichlich Nektar für Zierbock, Kaisergoldfliege und circa 20 Wildbienenarten. Mehr als 20 Vogelarten ernähren sich von den Beeren der Schlehe, viele Arten errichten ihr Nest im Schutz der Dornen. Insbesondere der sehr seltene Neuntöter ist auf solche Refugien angewiesen, aber auch zahlreiche Meisenarten und Grasmücken wissen die Schlehe zu schätzen.



Neuntöter mit Jungvögeln

Foto: V. Wordell

Kultur

Die Schlehen bevorzugen Standorte mit nährstoffreichem, wasserdurchlässigem, kalkhaltigem und trockenem Boden. Die Vermehrung erfolgt durch Aussaat, Stecklinge im Sommer oder Abtrennung von Wurzelsprossen. Die Wurzeln der Schlehe bilden Ausläufer, wodurch sich das Gehölz stark ausbreiten und undurchdringliche Dickichte bilden kann. Ein Auslichtungsschnitt kann direkt nach der Blüte durchgeführt werden, um einen zu starken Ausdehnungsdrang zu bremsen.

Weitere Fakten

Blüte: 04 – 05

Blütenfarbe: weiß

Früchte: 09 - 11

Boden: trocken, stickstoffarm, kalkhaltig sandig oder steinig

Licht: Sonne, mäßig warm bis warme Standorte

Rezepte

Schlehensaft

Zutaten:

1kg Schlehen, 200 g Zucker, Wasser

Zubereitung:

Je kg Früchte etwa 200 g Zucker in ein Nicht-Metall-Gefäß geben, mit 2 l kochendem Wasser aufgießen, und nach 24 bis 36 Stunden abgießen. Das Gleiche noch einmal wiederholen. Beide Saftanteile zusammen in einen Topf geben, nach Bedarf süßen und etwa 10 Minuten kochen lassen. Anschließend abschäumen und in heiße Flaschen füllen und verschließen. Der Saft kann nach Bedarf verdünnt oder eingedickt weiterverarbeitet werden zu Gelee, als Punsch mit Zimt und Nelken.

Schlehenkompott

Zutaten:

1,5 kg Schlehen, 1/2 l Weinessig, 400 g Zucker, 5 Esslöffel Honig, 4 g Zimt, 5 Nelken, 3 Lorbeerblätter, 1 Esslöffel weiße Pfefferkörner, 1 Teelöffel Wacholderbeeren.

Zubereitung:

Schlehen in 1/2 l Wasser aufsetzen und bis kurz vor dem Kochen erhitzen und durchsieben. Essig und Zucker aufkochen, Gewürze und Schlehen zugeben, erneut aufkochen, 24 Stunden zugedeckt stehen lassen, noch mal aufkochen, in vorgewärmte Gläser füllen, bei 85 °C rund 30 Minuten einkochen / einwecken. Das Arbeitsverfahren ist aufwendig. Schlehen dürfen nicht „kochen“.

Schlehenlikör

Zutaten:

500 g vollgereifte gefrorene Schlehen, 1l fruchtig herber Rotwein
3 Gewürznelken, 1 Stück Zimtrinde, 2 Stück Sternanis, 1 Päckchen Vanillezucker
300 g Zucker, 1 l reiner Weizenkorn oder (38%) Wodka, 5 EL Rum

Zubereitung:

Die Früchte waschen und trocknen. Einen kleinen Teil im Mörser mit den Kernen zerstoßen, da die Kerne für die bittere Note sorgen. Die anderen Früchte mit einem Rührstab grob zerkleinern, die Kerne müssen ganz bleiben. Die Masse in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken und kurz aufkochen. Sind die Früchte etwas abgekühlt, den Rotwein hinzugeben und etwa eine Woche in einem kühlen, dunklen Raum ziehen lassen.

Anschließend die Mischung passieren. Gewürznelken, Zimtrinde und Sternanis dazugeben und nochmals kurz aufkochen. Zucker und Vanillezucker dazu geben und etwa 5 Minuten weiter kochen lassen. Die abgekühlte Masse mit Weizenkorn (oder Wodka) und Rum auffüllen, alles vermischen. Den fertigen Schlehenlikör in bereitgestellte Flaschen füllen und kühl lagern.