

Eingrifflicher und Zweigrifflicher Weißdorn (*Crataegus monogyna*/*Crataegus laevigata*)

Systematik

Die Gattung *Crataegus* gehört zur Unterfamilie der Kernobstgewächse (*Maloideae*) innerhalb der Familie der Rosengewächse (*Rosaceae*) und ist mit rund 200 Arten in den gemäßigten Klimazonen der Nordhalbkugel der Erde vertreten. Der Eingriffliche Weißdorn als einer dieser Vertreter kann als Mittel- bis Großstrauch eine Höhe von bis zu 3 - 5 m, als Baum sogar bis zu 10 m erreichen. Einzelne Exemplare werden bis zu 500 Jahre alt. Der ähnlich aussehende Zweigriffliche Weißdorn bleibt mit 3 – 4 m Größe im Ganzen etwas kleiner, die Blüte besitzt statt einem zwei (seltener drei) Griffel (der Teil eines Stempels, der den Fruchtknoten mit der Narbe verbindet) und setzt zeitlich 14 Tage früher ein. Die zwei Arten sind für den Laien schwer zu unterscheiden, zumal sie häufig untereinander Bastarde bilden. Ein weiteres Unterscheidungsmerkmal ist, dass der Zweigriffliche Weißdorn deutlich schwächer eingebuchtete Blätter als der Eingriffliche Weißdorn ausbildet.

Verbreitung

Der Weißdorn ist in Nordafrika, Europa bis nach Westasien verbreitet. Er ist sowohl in Berglagen bis über 1500 m Ebenen als auch in der Ebene anzutreffen.

Der Zweigriffliche Weißdorn ist besser angepasst an saure Böden, deshalb ist er in Norddeutschland weiter verbreitet als der Eingriffliche Weißdorn.

Zu den Lebensräumen des Weißdorns zählen Laubwälder, Auen, Waldrändern und Hecken. In Schleswig-Holstein ist er ein typischer Vertreter der Knickvegetation.



Ein blühender Weißdorn (*Crataegus monogyna*)

Foto: BUND

Bedeutung für den Menschen

Die Früchte des Weißdorns können roh gegessen werden; sie sind mehlig und besitzen einen säuerlich-herben Geschmack. Man kann sie zu Kompott oder Gelee oder aber auch zu Saft oder Sirup verarbeiten und allein aber auch gemischt mit anderen Früchten genießen. Die gemahlene Frucht des Weißdorns wurden früher in Notzeiten als Mehl verwendet, seine gerösteten Kerne als Kaffeeersatz und die jungen Blätter gar als Tabakersatz.

Die Wirkung des Weißdorns als oder Herz kräftigendes Mittel ist bereits seit dem 19. Jahrhundert bekannt. Auch heutzutage findet der Weißdorn, sowohl in der Naturheilkunde als auch in der Schulmedizin, als Herzmittel Verwendung. Er steigert zum einen die Kontraktionsfähigkeit des Herzens, zum anderen werden die Gefäße erweitert, insbesondere die Herzkranzgefäße. Somit wird insgesamt die Versorgung des Herzmuskels mit Sauerstoff verbessert. Zur Herstellung von Weißdornpräparaten werden die Blüten tragenden Zweige und/oder die Früchte verwendet.



Weißdorn mit Früchten

Foto: BUND

Bedeutung für die Tierwelt

Der Weißdorn ist für die Tierwelt von hoher ökologischer Bedeutung. Es gibt in Mitteleuropa eine Vielzahl von Insekten, Singvögeln und kleinen Säugetieren, die sich vom Weißdorn ernähren bzw. in oder auf ihm leben. Für viele Vögel sind die roten Apfel Früchte des Weißdorns in strengen Wintern ein wichtiges Nahrungselement. Einige Vogelarten wie der Gimpel und der Kernbeißer fressen auch die jungen Knospen. In Gruppen oder als Hecke gepflanzt stellt der Weißdorn einen optimalen Nistplatz dar für Dorngrasmücke, Gelbspötter, Hänfling, Girlitz, Neuntöter, Raubwürger und Drosseln und sichert durch sein dorniges Geäst das Nest vor unliebsamen Feinden. Mehr als 100 Schmetterlingsarten, darunter viele Arten der Roten Liste wie der Birkenzipfelfalter, der Segelfalter und das Trauer-Grün-Widderchen, dient der Weißdorn als Nahrungsquelle und Lebensraum.

Kultur

Der Weißdorn stellt keine großen Ansprüche an seine Standorte. Er bevorzugt trockene bis mäßig feuchte, sonnige und mäßig warme Standorte, verträgt aber auch Schatten (der Zweigrifflige Weißdorn mehr als der Eingrifflige). Er wächst auf fast jedem Boden mit Ausnahme von sehr sauren Böden.

Bei der Pflanzung sollte man darauf achten, möglichst junge Sträucher zu nehmen. Ältere wachsen schwer an, da die Wurzeln nur wenig verzweigt sind.

Der Weißdorn ist sehr pflegeleicht und verträgt auch einen kompletten Rückschnitt. Am schönsten und wertvollsten ist er aber, wenn er nicht regelmäßig geschnitten wird. Dann erst können sich Blüten und Früchte voll entfalten, da sie sich am mehrjährigen Holz entwickeln.

Aufgrund seiner guten Schnittverträglichkeit, seiner Ausschlagfähigkeit sowie seiner Bewehrung durch Dornen war der Weißdorn schon früh sehr beliebt als Heckenpflanze, um Felder, Wiesen und Grundstücke voneinander abzutrennen. Darauf deutet auch einer seiner deutschen Namen „Hagedorn“ hin. „Hages“ ist mittelhochdeutsch und bedeutet soviel wie Dorngebüsch, Umfriedung.

Weitere Fakten

Blüte: 05 - 06

Blütenfarbe/ - form: weißliche bis leicht rosafarbene, fünfblättrige Scheibenblüten mit 1 Griffel beim Eingrifflichen bzw. 2-3 Griffeln beim Zweigriffligen
Weißdorn

Früchte: 09 - 10

Boden: basisch, stickstoffarm

Licht: Sonne, mäßig warm

Rezepte:

Weißdornmus

Zutaten und Zubereitung:

Eine beliebige Menge von gewaschenen Weißdornbeeren mit Wasser bedeckt ca. 7 Min. lang weich kochen und anschließend durch ein Sieb passieren. Das Mus kann dann, evtl. auch gemischt mit anderen Früchten, weiterverarbeitet werden zu Gelee oder Marmelade.

Weißdornbowle

Zutaten:

1 Fl. trockenen Weißwein, 1 Fl. trockenen Rotwein, 1 zerteilte Orange, Zucker, Thymian, Borretsch, Minze, Weißdornblüten

Zubereitung:

Die Zutaten vermengen, dabei die Weißdornblüten zuletzt hinzugeben. Die Bowle zugedeckt einen Tag stehen lassen. Gut gekühlt servieren.

Herzwein

Zutaten:

2 Teile Weißdornblüten, -blätter, -früchte, 2 Teile Goldmelissenkraut, 1 Teil Ysop, Rotwein je nach Kräutermenge

Zubereitung:

Ein Glas mit den frischen oder getrockneten Kräuter $\frac{3}{4}$ voll füllen und mit dem Rotwein aufgefüllt 3 Wochen an einem warmen Ort aufbewahren. Dann abseihen und in Flaschen füllen. In kleinen Mengen (wie Likör) trinken.

Quitten-Weißdorn-Konfekt

Zutaten:

4 Teile Weißdornfrüchte, 2 Zimtstangen, 6 Teile Quitten, 7-10 Teile Zucker, Bitterschokolade

Zubereitung:

Die Weißdornfrüchte mit Wasser und der Zimtstange weich kochen und durch ein Sieb geben. Die entkernten Quitten ebenfalls mit Wasser und einer Zimtstange weich kochen und pürieren. Anschließend beide Massen miteinander vermengen, den Zucker hinzugeben und unter Rühren aufkochen lassen. Die gesamte Masse auf Backpapier in einer Dicke von ca. 1 cm auftragen und trocknen lassen. Nach dem Trocknen in kleine Quadrate zerschneiden oder ausstechen, mit der Schokolade bestreichen.