

## Dieter Kapff Die Eberesche – Pionier mit roten Beeren

In Bonn gibt es ein Kuratorium, das keine Geschäftsstelle hat und kein Telefon, das aber, seit 1989, jedes Jahr von sich reden macht: Es ist das «Kuratorium Baum des Jahres». Seine vornehmste Aufgabe, natürlich, den «Baum des Jahres» zu küren. Zwanzig juristische und natürliche Personen, also Idealisten und Natur- und Umweltschutzorganisationen wie der BUND und der Naturschutzbund, Ministerien und der Bund Deutscher Forstleute, Robin Wood, Friends of the Earth und der WWF, aber auch Prima Klima und der Deutsche Jagdschutzverband sowie, federführend, die Schutzgemeinschaft Deutscher Wald überlegen dann angestrengt, was es denn in diesem Jahr sein soll. Das Ergebnis ihrer Bemühungen im vergangenen Jahr räumt mit einigen falschen Vorstellungen auf und liegt voll im Trend: Baum des Jahres 1997 ist die Eberesche.

Wer nun annimmt, die publizistische Förderung des Kuratoriums gelte einem vom Aussterben bedroh-

ten Baum, den es daher besonders zu schützen gilt, der irrt gewaltig. Ebereschen stehen keinesfalls auf der Roten Liste, sondern überall in Europa in Parks und Gärten, an Straßen und im Wald. Sie gedeihen auf mageren und nährstoffreichen, auf trockenen und feuchten, auf sauren und basischen Böden. Sie klettern in den Alpen bis zur Baumgrenze hoch (2400 Meter) und blühen und reifen sogar in Island. Ebereschen sind auch keinesfalls die in Wäldern gedeihende Eschenart, an deren Gezweig oder Früchten sich die männlichen Wildschweine besonders gerne laben. Die Eberesche (lateinisch: Sorbus) hat nämlich mit der Esche (lateinisch: Fraxinus excelsior) gar nichts zu tun; sie gehört vielmehr zu den Rosengewächsen. Das Mißverständnis ist freilich uralte und hängt mit der Form der Blätter zusammen. Die grobgesägten Fiederblätter ähneln denen der Esche. Die Alten haben sie deshalb «Aberesche» genannt. Das «Aber» bedeutet «falsch», wie in



Rechts oben:  
Leuchtend rot sind  
die reifen Vogelbeeren,  
die von Vögeln gerne  
gefressen werden.  
Die drei Kerne jeder  
«Beere» passieren  
unbeschadet den  
Verdauungstrakt.

Die weißen Blüten  
der Eberesche ver-  
breiten einen starken,  
unangenehmen Duft,  
der die Insekten  
anlockt.

Aberglauben. Die Eberesche (*Sorbus aucuparia*) ist also eine «falsche Esche». Und mit der Wildsau im Wald verbindet sie nichts.

Mit einem weiteren Mißverständnis sei auch gleich ausgeräumt. Der weitgehend «unbekannte Baum» ist den meisten Bürgern durchaus geläufig – aber unter einem anderen Namen: Vogelbeerbaum. Der Name sagt es schon, Amseln und Drosseln und noch weitere 50 Vogelarten naschen gerne von seinen roten Früchten. Die Vogelbeeren sind geradezu als Lockmittel zum Vogelfang verwendet worden. Das verrät auch der lateinische Name der Vogelbeere, *sorbus aucuparia*, der aus *avis* = Vogel und *capere* = fangen gebildet wurde. Auf den Vogelfang deuten auch die Bezeichnungen Drosselbeere und Kram(m)etsbeere hin, von Krammetsvogel = Wacholderdrossel. Andernorts sagt man Quitz oder Quitsche dazu. Die Vogelbeere ist sogar ins Liedgut eingegangen und in die Literatur. Die Erzgebirgler und Thüringer kennen das Volkslied vom *Vogelbeerbaum*. Und die expressionistische Lyrikerin Else Lasker-Schüler preist die Schönheit der Eberesche: *Wenn ich ein Stück Land besäße, ich würde mir ein kleines Wäldchen von Ebereschen pflanzen. Ein einziger der glühenden Bäume könnte schon das Glück eines Spätsommers ausmachen und verklären.*

Ästhetisch ansprechend ist der Vogelbeerbaum tatsächlich, ob in der Blütezeit, wenn, im Mai und Juni, die üppigen gelblich-weißen Blüten in Trugdoldenform aufrechtstehen, oder, von Ende August an, die kräftigroten Früchte schon von weitem leuchten, oder, schließlich im Herbst, das grüne Laub über Gelb zu tiefem Rot sich verfärbt. Die Eberesche gehört zu unseren schönsten Gehölzen und eignet sich trefflich für die Landschaftsgestaltung, für die Anpflanzung in Parks und Gärten, an Wegen und Straßen. Da rund 90 Arten oder Varietäten bekannt sind, die teilweise aus Nordamerika und Asien stammen, sind Laub, Blüten und Früchte auch in anderen Farben und Tönungen zu finden. Die Früchte können zum Beispiel gelb oder rosafarben sein. Nimmt man noch die verwandten Arten Mehlbeere (oder Weiße Elsbeere, Arolsbeere) hinzu, die orangefarbene Früchte hat, die graubraunen der Elsbeere (Atlasbeere) oder den Speierling mit seinen größeren, orangegelben Früchten, so ist die Farbauswahl groß. Der Vogelbeerbaum mit seiner runden, lichtdurchlässigen Krone oder der vielstämmige Zierstrauch lockern das Bild auf, setzen einen frohen Farbkleck in die Landschaft. Als Baum wird er rund 20 Meter hoch und erreicht einen Stammdurchmesser in Brusthöhe von bis zu 50 Zentimetern. Über das Höchstalter liegen unterschiedliche Angaben vor, von 80 bis 150 Jahren.



*Genügsam, frosthart und windresistent,  
aber auch Wirtspflanze für den Feuerbrand*

Spätestens seit 1990, als die Wirbelstürme Vivian und Wiebke in unsere Wälder große Lücken rissen, Bäume fällten und Freiflächen schufen, sind auch die Forstleute auf den Vogelbeerbaum gekommen. Denn die Eberesche ist ein Pionierbaum, der auf kahlen Flächen die Grundlage für eine rasche Wiederbewaldung legt. Die «falsche Esche» ist robust, frosthart und windresistent. Mit ihrer intensiven Wurzeltätigkeit – die weitreichenden Wurzeln gehen in die Tiefe, aber auch flach in die Breite – kann sie den Boden halten und festigen. Ihre Blätter zersetzen sich schnell und bilden neuen Humus, der für andere Baumarten günstige Wuchsbedingungen schafft. Die Eberesche schlägt schnell aus, sagt der Forstmann. Andere Baumarten können dann folgen.

Nicht nur nach Orkanschäden, sondern auch nach schwerem Borkenkäferbefall, der Freiflächen zur Folge hatte, verbreitet sich die Vogelbeere rasch und ohne menschliche Nachhilfe. Im Gebirge wird sie bei der biologischen Wildbach- und Lawineneverbauung eingesetzt. Auf kargen Böden, im Steppenheide-Wald, am Stromberg oder auf der Schwäbischen Alb, ist sie zu finden. Häufig an Waldrändern oder Wegrainen, denn sie braucht Licht. Im lichten Wald gedeiht sie als Mischbaumart zwischen Fich-

ten und Buchen. Die Forstleute loben ihre seit 150 Jahren bekannte Resistenz gegen Immissionen. Wo in Ruß- und Schwefelluft kein Baum mehr gedeiht – die Vogelbeere kommt noch damit zurecht.

Bei soviel Lob aus dem Munde von Ministerialbeamten und Forstleuten des Landes wirken Warnungen von Baumschulen und Obstbauberatern wie eine kalte Dusche. In diesen Kreisen fragt man sich, wie die Eberesche überhaupt zum Baum des Jahres erklärt werden konnte, wo doch bekannt sei, daß sie stark feuerbrandgefährdet ist. Baumschulen halten den Vogelbeerbaum zur eigenen Sicherheit gar nicht erst «auf Lager». Aber der Geschäftssinn siegt letztlich immer: *Lieferbar ist er. Aber entscheiden müssen Sie selbst*, lautet die Antwort auf eine Anfrage. Für ein zehnjähriges veredeltes Bäumchen werden so 200 bis 300 Mark verlangt, plus Transportkosten, denn der Baum ist im Kofferraum eines Personewagens nicht mehr zu befördern.

Die *Sorbus*-Arten sind Wirtspflanzen von Feuerbrand, bestätigt das Landesamt für Pflanzenschutz. Und beruhigt zugleich, der *Sorbus aucuparia* sei aber wohl sehr resistent, denn zumindest im «Straßen-grün», wie die Straßenbäume amtlich bezeichnet werden, habe bis jetzt noch kein Feuerbrandbefall festgestellt werden müssen. Die Behörde geht dennoch auf Nummer Sicher: *In der Nähe von Obstanlagen sollte man sie vielleicht nicht pflanzen*. So stehen der Anregung, im eigenen Garten einen anspruchslosen und genügsamen und doch ansprechenden

Vogelbeerbaum zu pflanzen, kritische Überlegungen gegenüber, – auch wenn die Gefahr, wie Gärtner meinen, wirklich nicht sehr groß ist.

*Gerbstoffe und hoher Vitamin-C-Gehalt – Sirup, Gsälz, Kompott und Vogelbeergeist*

Wahre Wunder verspricht man sich von der Eberesche in der Haus- und Volksmedizin. Die scharlachroten Beeren, die eigentlich beerenförmige (Mini-) Kernäpfel sind, haben es in sich. Vor allem viel Vitamin C. Bei der bitteren, wilden Vogelbeere sind es 40 bis 50 Milligramm je 100 Gramm Frischsubstanz, bei der süßen, mährischen (*Sorbus aucuparia* var. *moravica* oder *dulcis* Beck) sogar 75 bis 100 Milligramm. Vitaminmangel bei Skorbut oder bei Erkältungskrankheiten beseitigt die Eberesche rasch. Die Naturheilkundigen setzen die Gerbstoffe, Pektin und Sorbitansäure, gegen den Durchfall und die Apfel- und die Bernsteinsäure als harntreibendes Mittel ein. Das hilft bei Nierenerkrankungen, zur Blutreinigung und bei Rheuma und Gicht. Für den entschlackenden Blutreinigungstees wird ein Teelöffel getrockneter Beeren mit einer Tasse kalten Wassers übergossen. Kurz aufkochen lassen und abseihen. Nicht süßen. Tagesdosis: zwei bis drei Tassen. Bei Hämorrhoiden und Appetitlosigkeit helfen die Gerbstoffe der Eberesche. Durch die Sorbin- und Parasorbinsäure wirkt die Vogelbeere als Abführmittel. Karotin, die Vorstufe des Vitamin A, ist gut für die Augen, und die Zitronensäure in der Vogelbeere wirkt antiseptisch. Durch ihren hohen Anteil an Sorbit, einem Zuckeraustauschstoff, sind die roten Beeren für Diabetiker geeignet.

Wer allerdings die wilde Ebereschenfrucht unbehandelt einnimmt, ohne sie vorher in Essigwasser eingelegt zu haben, für den ist es eine ganz schön bittere Medizin. Die Gerb- und Bitterstoffe können zu Bauchweh, Durchfall, Übelkeit führen. Darin liegt wohl der Grund für ein weiteres Fehlurteil über die Vogelbeere. Den Kindern hat man früher immer eingeschärft, ja keine Vogelbeeren zu essen: *Die sind giftig. Sonst mußt du sterben!* Gestorben ist jedoch keiner daran, höchstens ist es ihm hinterher sterbenselend gewesen.

Die Mär von den giftigen Vogelbeeren hat für die Früchte der kaum bekannten Eberesche offenbar nicht gegolten. Denn in Notzeiten, zum Beispiel unmittelbar nach dem Zweiten Weltkrieg, haben Volksküchen in München Speisen aus den roten Früchten bereitet, um den Hunger der Ärmsten preiswert zu stillen. Zu Mus, Marmelade und Kompott, Saft, Sirup oder Wein sind die roten kugeligen und etwa einen Zentimeter dicken Früchte verarbeitet worden. Geröstet ergaben sie Kaffee-Ersatz,



*Wer die Vogelbeere lieber flüssig genießt, für den halten Spezialitätenbrennereien den Vogelbeergeist parat.*

Goldgelb bis braunrot  
verfärbt sich im  
Herbst das Laub  
der Eberesche.



der manchen besser mundete als das Zichoriengetränk. Auch in den neuen Bundesländern, wo es bis zur Wende kaum Südfrüchte gab, war die Eberesche ein willkommener Ersatz als Vitamin-C-Spender. Heute wird die Eberesche von gesundheitsbewußten Naturliebhabern wiederentdeckt. Der Vogelbeerbaum liegt voll im Trend.

Aber nicht nur bei den Müsli-Freaks. Auch bei Gourmets wie dem Gosbacher Küchenmeister August Kottmann. Im Bestreben, seinen Gästen eine frische, regionale Küche zu bieten, war er auf der Suche in alten Kochbüchern auf Rezepte mit Ebereschenfrüchten gestoßen. Seitdem experimentiert er mit großem Erfolg. Von seinem fein-säuerlichen, aromatischen Ebereschen-Gsälz sind die Frühstücksgäste begeistert. Ebereschenmus findet bei Soßen Verwendung. Zum Wild ziehen viele die roten Früchte den Preiselbeeren vor. Und zum Dessert gibt's, wer noch nicht genug hat, Ebereschen-Eis. Kandierte Ebereschen, Ebereschen-Süßmost, Ebereschen-Kompott – der kulinarischen Phantasie sind kaum Grenzen gesetzt. Der Saft aus frischgepressten oder weichgekochten Beeren ist Grundlage zur Sirup- oder Limonade-Herstellung. Mit einem Pfund Zucker je Liter aufgekocht, gibt es ein köstliches Gelee. Zur geschmacklichen Abrundung wird gerne Apfel- oder Quittensaft, beziehungsweise das Mark von Äpfeln, Birnen oder Quitten dazugegeben. Das Gsälz-Rezept des Gastronomen aus dem oberen Filstal: 1 Kilo Beeren über Nacht in ½ Liter Apfelsaft und 1 Kilo Gelierzucker stehen lassen. Am anderen Tag das Ganze unter Rühren aufkochen und zwei Minuten köcheln lassen. Sofort in

dicht schließende Einmachgläser abfüllen. Angenehm ist, daß die Vogelbeeren lange haltbar sind und auch beim Kochen ihre Farbe nicht verlieren.

Sieht man vom zeitraubenden Beerenzopfen einmal ab, ist die Zubereitung ganz einfach. Schwieriger aber ist es, an die Früchte heranzukommen. Vogelbeerbäume gibt es viele, es sind aber meist wilde, deren Früchte erst im Essigwasser entbittert werden müssen. Besser geeignet sind die Edel-Ebereschen (*Sorbus aucuparia* var. *edulis*). Die sind aber selten. Kottmann hat die Alb beidseits des «Goißatäle» durchstreift und mit zahlreichen Proben vor Ort die Bäume mit den süßen Früchten ermittelt. Jedes Jahr, wenn es in die Beeren geht, ist es ein Kampf, denn es müssen erst ein oder zwei Fröste darüber gegangen sein. Und es gibt auf der Nachfrageseite viel Konkurrenz. Gefiederte vor allem. Die Vögel wissen eben auch, was gut ist.

Da machen es sich Werner und Rolf Riker leichter. Sie haben nicht in Großmutter's Kochbuch gekramt, sondern Großvater's Rezepte hervorgeholt. Und die sind geistreicher. Die Brennerei in Berglen-Hößlinswart stellt «Schwäbischen Vogelbeergeist» her, eine 40prozentige Spezialität, die den Vorzug hat, billiger zu sein als das in Österreich hochgeschätzte Vogelbeerwasser. *Eigentlich*, so die Schnapsologen, *ist damit kein großer Absatz zu machen. Wir hatten uns mehr davon versprochen.* Und deshalb machen sie sich auch nicht die Mühe, in der Nachbarschaft auf Beerenjagd zu gehen. Sie beziehen die Früchte aus dem Ausland. Bei Thor! Wenn das der germanische Wettergott wüßte, dem die Vogelbeere gewidmet war, er würde ein heiliges Donnerwetter loslassen.