

Die Elsbeere – Wildobst mit Zukunft

Die Elsbeere (*Sorbus torminalis*) wurde vom gleichnamigen Kuratorium zum Baum des Jahres 2011 gewählt. Früher war der große Baum häufiger zu finden, da er mit seinem hohen Energiegehalt ein beliebtes Brennholz darstellte. Heute ist die Elsbeere in unseren Wäldern seltener geworden.

Es gibt leider keine kleinwüchsigen Selektionen der Elsbeere, sodass der wunderschöne Baum entweder stark zurückgeschnitten werden muss oder nur in sehr großen Gärten oder Obstwiesen stehen kann. In freier Natur ist das mit Speierling, Eberesche und Mehlsbeere verwandte Gehölz gerade in Biotopflächen der Weinbaulagen seit etwa 20 Jahren wieder stärker vertreten. Seine ab Oktober reifen Früchte haften bis weit in den November hinein am Baum. Zwar bauen sich Inhaltsstoffe wie Vitamin C und auch Phenole (Gerbstoffe)

allmählich ab, aber Experimentieren mit den Verarbeitungsmöglichkeiten wie Kompott, Konfitüre oder Dörrbeeren ist noch gut möglich.

Ein Baum mit vielen Namen

Die Elsbeere heißt mancherorts auch Alisier, Atlasbaum, Arisbeere, Arlesbeere, Elzbeere, Alzbeere, Ruhrbirne und Schweizer Birnbaum. Das bis Dänemark verbreitete Rosengewächs stammt aus Mittel- und Südeuropa und hat einen hohen ökologischen Wert als Bienenweide und Vogelschutzgehölz. Auf schlechten Böden wächst es strauchartig klein, auf ihm zusagenden Standorten, also auf gut durchlüfteten, kalkhaltigen Böden in sonniger Lage, sind über 20 Meter Höhe möglich. Pfropfungen auf Birnen- oder Weißdornunterlagen hemmen den Wuchs etwas. Auffallend an den schönen, doppelt

gesägten, ein bisschen an Johannisbeeren erinnernden Blättern ist die flammende Herbstfärbung: intensiv gelb, orange und rot. An den Trieben erscheinen Trugdolden mit durchschnittlich 30 etwa einen Zentimeter großen Einzelblüten. Sie blühen lang anhaltend im Mai/Juni. Erfreulich ist, dass es kaum Schaderreger gibt, die den Baum beeinträchtigen. Das wertvolle, dichte, extrem harte, wunderschön gemaserte Holz diente früher für Lineale, Mess- und Musikinstrumente. Heute zählt die selten gewordene Baumart zu den wertvollsten Edelhölzern. Die Rinde ähnelt bei älteren Bäumen der Eichenrinde, sie liefert gelbe und braune Naturfarbstoffe.

Elsbeeren bevorzugen eher trockene und warme, keinesfalls staunasse Standorte. Ideal sind Herbstpflanzungen. Wichtig ist anfänglich gutes Gießen in sommerlichen Trockenperioden, ganz besonders bei Frühjahrspflanzung. Einmal angewachsen ist der Jungbaum ein problemloses Gehölz, das auch Trockenphasen gut übersteht.

Nicht nur der Holzwert ist enorm hoch

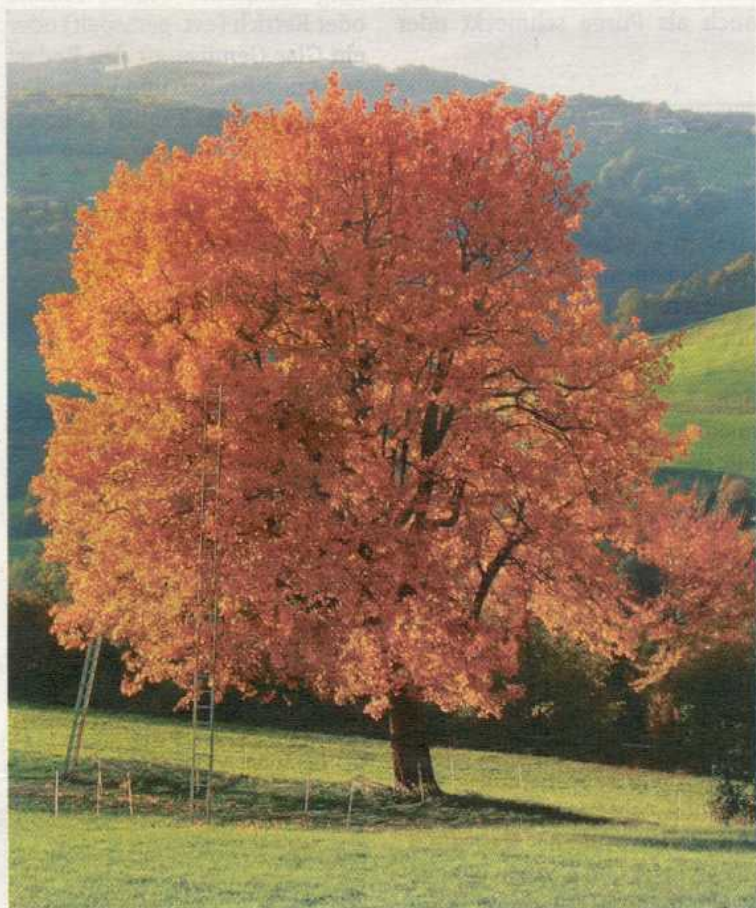
Die eiförmige, ein bis zwei Zentimeter lange Frucht sitzt in fünf bis zehn Früchte tragenden Fruchtständen. Sie sind im harten Zustand erst olivgrün, dann rötlich-bronzene und später bräunlich mit hellen Punkten. Die Äpfelchen schmecken mehlig-trocken und fein süß-säuerlich. Für die Gesundheit beson-

ders wertvoll sind ihre Gerbstoffe und Pektine. Genießbar sind sie erst nach Frosteinwirkung oder längerem Liegenlassen. Frisch genossen schmecken sie aufgrund des dann noch hohen Gerbstoffgehaltes stark adstringierend.

Nachgereift und entsprechend mild lassen sie sich zu Kompott und Konfitüre verarbeiten. Früher wurde auch Bier („Cervogia“) zubereitet und Alsiergeist, ein sehr hochpreisiger, als Rarität geltender Brantwein, destilliert. Selbst als Zusatz zu Obstwein und zur Essigherstellung waren Elsbeeren geschätzt. Getrocknete Früchte sind eine leicht mandelartig schmeckende Köstlichkeit. Früher kamen sie bei Verdauungsstörungen zum Einsatz. Ihr ebenfalls bekannter Name Ruhrbirne weist darauf hin, dass die Früchte ein bekanntes Mittel gegen Ruhr waren.

Als gesunde, köstlich schmeckende Zutat in Müslis, Salaten, Käsezubereitungen oder in Fruchtschnitten und Schokodeserts gelten getrocknete Elsbeeren – oder einfach so zum Knabbern. Man kann auch Honig damit verfeinern: 50 Gramm fein gehackte oder grob gemahlene Trockenbeeren in 500 Gramm cremigen Honig einrühren. Für Salatsoßen werden 20 frische oder getrocknete Elsbeeren gehackt, mit sechs Esslöffeln Olivenöl, fünf Esslöffeln Apfelessig, fünf Esslöffeln Apfelsaft, Salz, Pfeffer und zwei Messerspitzen Zucker püriert. Passt ideal zu Endivien-, Chicoree-, Radicchio-, Rukola- und Feldsalat.

Helga Buchter-Weisbrodt



Die stattliche Elsbeere begeistert im Herbst durch ihre flammende Laubfärbung. Foto: baum-des-jahres.de/Nornert Mayer



Die Früchte der Elsbeere sind aufgrund ihres hohen Gerbstoffanteils erst nach Frosteinwirkung genießbar. Foto: Buchter-Weisbrodt