

Speierling



Mit einer vollen Vorratskammer  
kann der Winter ruhig kommen.

Dirndl





Vogelbeere

# Jetzt wird's wild!

Ernten, verwerten, einlagern – der Herbst ist die Zeit, in der Vorräte und Reserven für den Winter angelegt werden. Wildobst schmeckt nicht nur den Vögeln, sondern lässt sich zu Kompott, Marmelade, Schnaps und mehr verarbeiten. **TEXT:** ELKE PAPOUSCHEK

**W**ildfrüchte waren früher ein wichtiger Bestandteil des Nahrungsangebotes. In Zeiten, in denen im Winter Mangel an frischem Obst herrschte, war man froh über einen Vorrat eingekochter Früchte, der Abwechslung in den Speiseplan brachte. Heute ist es keine Frage des Angebotes, sondern der Nachhaltigkeit, verwertbare heimische Früchte nicht gänzlich ungenutzt zu lassen. Ob im eigenen Garten oder bei der letzten Wanderung gesammelt – in Mispel, Schlehe, Dirndl und Co stecken wertvolle Inhaltsstoffe. Mit den passenden Rezepten

entstehen daraus Köstlichkeiten für die Vorratskammer.

**Rote Dirndl.** Erst im fast schon überreifen Stadium entwickeln die Früchte der Kornelkirsche im Herbst ihr süß-säuerliches, an Weichseln erinnerndes Aroma. Dann fallen sie geradezu von allein vom Strauch und schmecken sowohl frisch verzehrt als auch zu Saft, Gelee, Kompott oder Marmelade verarbeitet. Wie keine andere Frucht gehören die dunkelroten Dirndl zum niederösterreichischen Pielachtal (s. S. 30). Hier findet man sehr alte landschaftsprägende Sträucher, die seit vielen Generationen gepflegt und erhal-

ten werden. Die Nutzung der Früchte hat hier jahrhundertlang Tradition und gab der Gegend auch den Namen Dirndltal. Nicht nur kulinarische, auch ökologische Aspekte sprechen für das Pflanzen eines Dirndlstrauches im eigenen Garten. Die nektar- und pollenreichen Blüten sind im Frühling erste Nahrung für die Bienen. Was der Mensch später an Früchten am Strauch lässt, wird für die Vogelwelt zum Festschmaus. Für guten Fruchtertrag muss man mindestens zwei verschiedene Sorten pflanzen, z. B. Schönbrunner Gourmet Dirndl und Jolico, beides Selektionen der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Gartenbau in Wien.

## KÜCHENGEHEIMNIS

### Mispel-Topfen-Soufflé

**Zubereitung:** Die Mispeln häuten, entkernen, grob zerkleinern. Eier trennen und Eidotter mit Zucker cremig schlagen. Topfen und Obers einrühren. Die Mispeln und die Hälfte der Mandelblättchen untermischen. Das Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen, unterheben und die Masse in eine gefettete Auflaufform füllen. Mit den restlichen Mandelblättchen bestreuen. Bei 180°C rd. 30 Minuten goldbraun backen.

**Zutaten:** ¾ kg Mispeln, 3 Eier, 8 dag Zucker, ¾ kg Magertopfen, ⅛ l Schlagobers, 10 dag Mandelblättchen, Salz, Fett für die Form

**QUELLE:** [www.umweltberatung.at](http://www.umweltberatung.at)





©DESIGNPICS/STOCK.ADOBE.COM (LI), SASS-ACHIM/WESTENÖG/STOCK.ADOBE.COM (RE)



**Apfelbeeren (li) müssen verarbeitet werden und sind roh nicht genießbar. Von den Dirndl (re) gibt es Kultursorten, die auch als Naschobst schmecken.**

**Wiederentdeckung.** Unauffällige braune Früchte trägt die auch als Asperl bezeichnete Mispel. Einst war sie in Süd- und Mitteleuropa ein weit verbreiteter, geschätzter Obstbaum. In der 812 n. Chr. verfassten Landgüterverordnung „Capituare de Villis“ von Kaiser Karl dem Großen wurden detaillierte Vorschriften zur Bewirtschaftung der kaiserlichen Güter gegeben. Sie schrieb den Anbau von Nutzpflanzen und Obstgehölzen vor, unter denen auch die Mispel genannt wurde. Wer heute im Garten Früchte ernten möchte, greift besser auf veredelte Sorten, z. B. Mispel von Nottingham, Schönbrunner Riesemispel oder Westerwald, zurück. Sie sind dornenlos, tragen größere Früchte und bereits etwa

vier Jahre nach der Pflanzung gibt es etwas zu ernten. Da die Pflanzen selbstfruchtbar sind, ist nur ein Strauch nötig, um Früchte zu bekommen.

**Wildobstgehölze zeichnen sich durch schlichte Schönheit und ein anspruchsloses Wesen aus.**

**Der Frost sorgt für Geschmack.** Sobald die ersten Frostnächte übers Land gekommen sind, sind die Mispeln auch roh genießbar. Die Kälteeinwirkung macht sie weich, die Gerbsäure wird abgebaut, die Früchte entfalten ihr volles Aroma. Sie haben dann einen süß-säuerlichen

Geschmack und duften nach Äpfeln und Birnen – eine feine Voraussetzung für Marmeladen und Gelees. Wer nicht auf den Frost warten will, kann die Früchte schon früher pflücken und für etwa fünf Stunden ins Gefrierfach des Kühlschranks legen. Ein Mus aus Mispeln lässt sich einfrieren und passt gut zu Wild und Desserts aus Schokolade, aber auch zum Binden von Saucen. Der Frost muss auch durchs Land ziehen, damit die dunkelblauen, Vitamin C-reichen Beeren des Schlehdorns für den Menschen genießbar werden. Wer den Vögeln bei der Ernte zuvorkommen möchte, kann sie aber vor der Verarbeitung im Tiefkühler über Nacht schockfrostern. Die Früchte können sowohl süß für Saft, Marmelade

## KÜCHENGEHEIMNIS

### Pikante Schlehen

**Zubereitung:** Schlehen in Wasser kurz überkochen und abseihen. Den Weinessig mit Zucker aufkochen lassen und den Schaum abschöpfen. Gewürznelken, Zimtrinde und Schlehen zugeben und nochmals kurz aufkochen. Die Schlehen in saubere Gläser abschöpfen und mit dem Zucker-Essiggemisch übergießen. Nach dem Erkalten Gläser gut verschließen. Ein Vorrat pikanter Schlehen ist eine schnelle und köstliche Beilage zu diversen Wildgerichten.

**Zutaten:** ¾ kg Schlehen, ¼ l Weinessig, 30 dag Zucker, 3 Gewürznelken, 1 Zimtrinde

**QUELLE:** [www.umweltberatung.at](http://www.umweltberatung.at)



© NALLIA SCHWARZ/EXOUSINE (2)/OXE99/STOCK.ADOBE.COM



**Speierling (li) und Vogelbeere (re) wachsen zu stattlichen Bäumen heran und sind wertvolle Landschaftsgehölze.**

und Gelee als auch pikant eingelegt genossen werden. Getrocknete Schlehen wurden früher zur Abwehrsteigerung auch gerne als Tee getrunken.

**Rarität der Landschaft.** Auch die Kultivierung des heute in freier Natur bereits selten gewordenen Speierlings war einst in der Landgüterverordnung von Kaiser Karl dem Großen vorgeschrieben. Der Baum benötigt warme, nährstoffreiche Böden und trägt im April/Mai leicht rosa gefärbte Blüten. Von September bis Oktober werden die kleinen, birnen- bis apfelförmigen Früchte reif. Sie sind gelb oder gelbgrün, an der Sonnenseite rot ausgefärbt und nicht nur ein hübscher herbstlicher Fruchtschmuck, sondern in Überreife auch zum Rohgenuss geeignet. Am besten verwendet man dazu die bereits abgefallenen Früchte. Harte Früchte können in luftigen, trockenen Räumen nachreifen. Auch die Verarbeitung zu Most, Likör oder Marmelade ist möglich.

### Mehr Früchte als angenommen sind essbar und lassen sich verarbeiten.


**Erbse große Beeren.** Auf die cremeweißen Blüten der Apfelbeere im Frühling folgen im Spätsommer schwarze Früchte, die viele Vitamine, Mineralstoffe und antioxidativ wirkende Pflanzen-

farbstoffe (Anthocyane) enthalten. Für den Rohgenuss schmecken sie zu herb, lassen sich aber zu Saft, Marmeladen, Gelees und Likören verarbeiten oder als Trockenfrüchte genießen. Eine Pflanze der selbstfruchtbaren Apfelbeere reicht für eine sichere Ernte der Früchte, die ab Mitte August reif werden. Auffallend ist der stark färbende Fruchtsaft, der sich als natürlicher Farbstoff einsetzen lässt. Empfehlenswerte Sorten mit geringem Gerbstoffgehalt sind Viking, Aron und Nero. Neben den Früchten ist es die prächtige rote Herbstfärbung, die die Apfelbeere für den Garten interessant macht. Wem der Geschmack der Beeren nicht zusagt, verwendet die Fruchtstände für herbstliche Dekorationen.

**Orangerote Früchte.** Drosselbeere, Amselfeere, Gimpelbeere – all diese bildreichen Namen bezeichnen dasselbe Gehölz, die Vogelbeere oder Eberesche. Mit ihren orangerot glänzenden Beeren leuchtet sie oft aus Heckenpflanzungen in Gärten und Parks hervor und gilt als wichtige Futterpflanze für 31 Säugetier- und 72 Insektenarten. Nach den ersten Frösten werden auch die Früchte der Vogelbeere weicher und süßer. Dann mischt man sie mit Äpfeln, Brombeeren oder Himbeeren und macht daraus Marmelade. Für den Garten empfehlen sich bitterstofffreie Züchtungen, die Edel- ebereschen. Sie werden zu Sirup, Kompott, Likör, Wein und Vogelbeerschnaps

verarbeitet. Gedörrt verwendet man sie für Müsli oder Tee.

**Hotspot der Artenvielfalt.** Eine Wildobsthecke bietet Nahrung sowie Unterschlupf für zahlreiche Tiere und fördert somit die Artenvielfalt. Von den ersten Blüten im Frühling bis zur Ernte im Herbst ist hier immer etwas los: Zwischen den Blüten und Blättern summen die Bienen und singen die Vögel, im Laub darunter raschelt der Igel und zur Erntezeit freuen sich Mensch und Tier.

**Sammeltipps.** Gesammelt werden sollten ausschließlich jene Früchte, die man zweifelsfrei erkennt. Dabei leisten Handschuhe gute Dienste, um die Hände vor wehrhaften Sträuchern wie Schlehen und Mispeln zu schützen. Bäume und Sträucher erntet man niemals rücksichtslos ab, sondern nimmt nur so viel mit, wie man für den Eigenbedarf braucht. In Naturschutzgebieten ist das Sammeln grundsätzlich verboten, entlang von Straßen und im Einzugsbereich von Industriegebieten sollte man es wegen möglicher Schadstoffbelastung unterlassen. Die geernteten Früchte werden am besten in einem luftdurchlässigen Korb transportiert. Es lohnt sich in jedem Fall, Wildobst mit seinem feinen Aroma Aufmerksamkeit zu schenken und Rezepte auszuprobieren. Vielleicht wird aus dem einen oder anderen sogar ein Lieblingsgericht.  **REDAKTION**