

Die Vogelbeere (*Sorbus aucuparia*) – ein Porträt des Baum des Jahres 1997

von Reinhold Erlbeck

"Kaan schönern Baam gibt's wie an Vogelbeerbaum" beginnt ein um 1900 entstandenes Volkslied aus Johannegeorgenstadt im Erzgebirge. Der so besungene Baum ist mit seinen gelblich-weißen Blütendoldenrispen im Mai oder Juni, im Gebirge gar erst im Juli, seinen korallenroten Früchten vom Spätsommer bis in den Winter und seiner orangegelben Herbstfärbung tatsächlich eine ansprechende Erscheinung. Wegen seines geringen wirtschaftlichen Wertes wurde dieser Baum zeitweise forstlich vernachlässigt, sogar als "Unkraut", ja als "Schandfleck der Forstdienststellen", zumindest aber als lästige Konkurrenz der Wirtschaftsbaumarten betrachtet und entsprechend behandelt. Längst hat man seine ökologischen und ästhetischen Wirkungen, und inzwischen auch einen wirtschaftlichen Wert erkannt und ihn deshalb wieder gefördert. In einer naturnahen Forstwirtschaft hat er seinen festen Platz.

Name

Die Bezeichnung "Vogelbeere" ist alt und weit verbreitet. Die Beeren werden tatsächlich von zahlreichen Vögeln gefressen und der Samen wird auch von ihnen verbreitet. Manchmal wird dieser Baum nach der Vogelart, die seine Beeren besonders gern frisst, auch "Drosselbeere" und "Krametsbeerbaum" genannt (Abb. 1).



Abb.1: Wacholderdrossel ("Krammetsvogel") beim Verzehr von Vogelbeeren [Foto: R. GROSS]

Früher wurden die Beeren auch als Köder für den Vogelfang benutzt. Der wissenschaftliche Name leitet sich von *avis* (der Vogel) und *cuparia* > *capere* (fangen) ab.

Der Name Eberesche geht nach einer Version auf die Ähnlichkeit des Blattes mit dem der Esche zurück und heißt soviel wie "Falsche Esche" ("Aber-Esche, vgl. auch "Aberglaube"). Eine andere Deutung geht von einer Herleitung des Namens aus dem keltischen "eburos", d. h. Eibe aus.

Verbreitung

Die Vogelbeere wanderte wahrscheinlich nach der Eiszeit im zweiten Abschnitt der Kiefernzeit wieder ein. Sie ist, von Südspanien und Südgriechenland abgesehen, in fast ganz Europa verbreitet. Sie wächst auf Island, am Nordkap und auch auf Sizilien. Sie gedeiht also in den unterschiedlichsten Klimagebieten. Von allen Laubbäumen geht sie am weitesten nach Norden und bildet dort z. T. mit die Baumgrenze und hat auch das größte Verbreitungsareal. In unseren Gebieten steigt die Vogelbeere in den oberbayerischen Alpen bis 2000 m, in Tirol sogar bis 2400 m. Im Bayerischen Wald kommt sie bis 1450 m Höhe, im Erzgebirge bis 1100 m vor. Eine Besonderheit kommt ihr dabei zugute: Die Zweige enthalten unter der glatten Rinde Chlorophyll und können assimilieren, auch vor Laubausbruch. Der Arealcharakter kann als subboreal-montan umschrieben werden.

In den Alpen, in den Mittelgebirgen und auch im arktischen Bereich kommt eine eigene Unterart, die *ssp. glabrata*, auch Alpenvogelbeere genannt, vor. Sie unterscheidet sich in einigen Merkmalen, u. a. z. B. den kahlen, einjährigen Trieben und den dick eiförmigen Früchten deutlich von der Art und ist nicht so wüchsig wie diese. In den Alpen kommt sie häufig strauchartig vor. Sie steigt in den bayerischen Alpen fast bis an die Grenze des Latschengürtels. Man nimmt an, daß diese Unterart ein Eiszeitrelikt ist. Es ist anzunehmen, daß es mindestens noch weitere Rassen, wenn nicht gar Unterarten, gibt. Leder erwähnt als weitere Unterart die Filzige Vogelbeere, die *ssp. lanuginosa*. Von den Varietäten ist *S. aucuparia* 'Xanthocarpa' mit ihren auffallenden leuchtend orange-gelben Früchten zu erwähnen.

Botanische Beschreibung

Einordnung

Die Vogelbeere gehört zur Unterfamilie der Apfelartigen innerhalb der Familie der Rosengewächse. Die Gattung umfaßt mehr als 80 Arten, vom Strauch bis zum Baum.

Blätter

Die Blätter sind 10 - 15 cm lang, unpaarig gefiedert und stehen wechselständig an den Zweigen. An einem Blatt sind meist 9 - 19 Fiedern. Diese sind länglich-lanzettlich und kurz zugespitzt. Der Rand ist gesägt, allerdings - wie wir später sehen werden - nicht immer vollständig. Die Blätter färben sich im Herbst gelb, auf trockenen Standorten rot.

Blüte

Die kleinen, in Doldenrispen zusammengefaßten Blüten sind für sich allein unscheinbar, in ihrer Gesamtheit aber recht auffallend. Das ist für die Anlockung der Insekten wichtig, denn die Vogelbeere wird von diesen bestäubt. Damit haben wir schon einen Unterschied zu den forstlichen wichtigen Laub- und Nadelbäumen, die meist Windblütler sind. Die Einzelblüte hat 5 Blütenblätter, 3 Griffel und 20 Staubblätter.

Die Blüten aller Ebereschen-Arten duften verhältnismäßig unangenehm. Dieser Geruch wird von Methylamin verursacht.

Früchte

Der Erzgebirgsdichter Anton Günther (1876 - 1937), dessen Grab in Gottesgab Vogelbeerbäume zieren, schrieb in einem Gedicht "Etwas schöneres wie eine Vogelbeere kann es doch gar nimmer geben. So rot wie eine Vogelbeer trifft man wohl keine Beer' mehr an" und erschließt "es ist nur ewig schad', daß man keinen Wein daraus machen kann". Tatsächlich ist das intensive Korallenrot der Beeren in den dichten Doldenrispen unübertroffen. Der Baum fruchtet zudem fast jedes Jahr. Das gehört wieder zu seiner Pioniereigenschaft.

Die Samen und fleischigen Scheinfrüchte der Vogelbeere sind eine beliebte Nahrung zahlreicher Vogelarten und auch Säugetiere. Drosseln, Rotkehlchen

verzehren die Beeren ganz, die Finkenvögel und das Eichhörnchen dagegen schälen die Samen heraus. Sie tragen damit zur Verbreitung der Samen bei. Damit haben wir wieder einen Unterschied zu den anderen Pionierbaumarten Aspe, Weide und Birke: diese verbreiten sich durch Wind! Die Samen liegen bis zu 5 Jahre - in Wartestellung - über und können in dieser Zeit bei günstigen Bedingungen keimen.

Die Früchte haben einen unangenehmen Geschmack. Ihre chemischen Bestandteile wurden schon frühzeitig untersucht. Der saure Geschmack stammt von dem hohen Gehalt an Apfelsäure, der bis zu 3% ausmacht. Gerbstoffe bedingen den bitteren Geschmack. Daneben sind in den Früchten auch etwa 1% Pektin und bis zu 13% Zucker enthalten. Die Vogelbeeren haben vor allem einen höheren Anteil an Vitamin C als Zitronen, daneben noch Provitamin A. Diese

Eigenschaften machten die Vogelbeere zeitweise recht interessant! Frische Früchte enthalten ca. 0,4 % rasch flüchtige Parasorbinsäure, die stark abführend wirkt, gekochte Früchte wirken wegen des Gerbsäuregehaltes dagegen stopfend.

Stamm, Rinde

Der Stamm ist rund, schlank, die glatte Rinde ist an jungen Bäumen bräunlich-grau bis silbergrau, im Alter wird sie zur rissigen, schwarzen Borke.

Wurzeln

Die Vogelbeere hat ein typisches Senkerwurzelsystem, auf Pseudogleyen wurzelt auch sie relativ flach. Wie bei allen *Sorbus*-Arten sind die Wurzeln von einer ektotrophen Mykorrhiza umgeben, die die Nahrungsaufnahme erleichtert.

Streu

Die Streu zersetzt sich rasch und gut. Das Laub enthält relativ viel Kalk und Phosphor. Die Vogelbeere kann somit dazu beitragen, das Bodenleben und den Humusstand zu verbessern. Sie gilt allgemein als Rohhumuszehrer.

Wachstum

Unser Baum erreicht nur relativ geringe Größe, selbst auf besten Standorten zeigt er nur mäßige Massenleistungen. Es wurden aber durchaus Höhen bis

maximal 25 m festgestellt. Erdstammstücke können bis zu 0,6 m Durchmesser erreichen. Als Pionierbaumart hat sie ein rasches Jugendwachstum, im höheren Alter lassen Wachstum und Konkurrenzkraft nach. Ihr Höchstalter, das sie nur im Gebirge erreichen dürfte, beträgt etwa 150 Jahre. Im Flachland kann sie 60 - 80 Jahre alt werden. Meist scheidet sie aber konkurrenzbedingt früher aus.

Wird der Stamm gefällt, entwickeln sich reichlich Stockausschläge.

Ansprüche

Boden

Die Vogelbeere stellt zwar keine großen Bodenansprüche, zeigt aber eine Vorliebe für humusreiche Böden. Sie gedeiht noch auf nährstoffarmen, bodensauren Standorten, auf Hochmooren und auch auf Kalkstandorten. Am besten aber wächst sie im Gebirge auf gut feuchtigkeitsversorgten Böden. Sie bevorzugt dabei lockere, gut durchlüftete Böden. Staunässe meidet sie, auf Pseudogleyböden wurzelt sie verhältnismäßig flach.

Durch ihre Mykorrhiza ist sie sogar im Stande, auf reinem Humus zu gedeihen. Deshalb findet man sie oft auf dem Mull alter Stöcke, ja gelegentlich auch in Astwinkeln und -löchern alter Bäume, Felsklüften usw..

Klima und Licht

Die Vogelbeere ist von der subalpinen Waldgrenze bis in Tieflagen verbreitet. Sie ist in allen Höhenlagen frosthart und widerstandsfähig gegen Schnee. Sie gilt als Licht- bis Halbschattbaumart.

Vergesellschaftung

Als Pionier besiedelt die Vogelbeere mit Weide und Birke und einigen Straucharten ihr zusagende Standorte. Nach Sturmwürfen stellt sie sich z. B. überraschend schnell ein, so daß der Schluß nahe liegt, daß die Samen im Boden längere Zeit überliegen.

Sie ist nur in geringwüchsigen Schlußwaldgesellschaften konkurrenzfähig. Im Buchen- und Eichen-Hainbuchenwald kommt sie wegen der Konkurrenz der Schattbaumarten allenfalls in Verlichtungen vor. In bodensauren Schlußwäldern mit Lichtbaumarten (Traubeneichen-, Kiefern-Stieleichen-

Wälder) kann sie sich behaupten. So findet sie sich in subalpinen Gesellschaften mit Grünerle und Bergkiefer vergesellschaftet, tritt sie im Lärchen- und Lärchen-Zirbenwald auf und ist dort nahezu die einzige Laubbaumart.

Verwendung

Holz

Das Holz unseres Baumes ist feinstrukturiert und gleichmäßig braun-rötlich verkernt. Es ist hart, dicht, zäh und elastisch, schwer spaltbar, aber wenig dauerhaft. Wegen der schlichten Textur und guten Färb- und Bedruckbarkeit wird es als Imitatholz benutzt. Es wird gelegentlich zum Drechseln und als Brennholz verwendet. Neuere Untersuchungen zeigten, daß das Holz bei Längszugfestigkeit, Biegefestigkeit und Schlagzähigkeit Vergleichemittlen Wirtschaftsbaumarten durchaus standhält. Auch für die Tischlerei und Möbelindustrie ist es ohne weiteres geeignet, ja man kann daraus auch Schäl- und Messerfurniere gewinnen. Früher wurde die daraus gewonnene Holzkohle zur Pulverherstellung verwendet. Auch als Brennholz wurde es genutzt. Neuere Untersuchungen zeigten, daß es auch zur Zellstoffherzeugung geeignet ist.

Die Rinde enthält mit etwa 7% Gerbstoff mehr als die Eiche, das Laub hat ebenfalls einen hohen Gerbstoffgehalt.

Früher wurde in futterarmen Gebieten oder Zeiten die Vogelbeere geschneitelt, d. h. ihre Zweige wurden für Futterzwecke gewonnen.

Waldbau

Als Vorwald- und Pionierbaumart ist die Eberesche für Frostlagen, Kahlschläge, Bergstürze, Schutthalden und Moorränder bestens geeignet. Da sie wenig konkurrenzstark ist, bedrängt sie auch später die Hauptbestockung wenig. In Hochlagen des Thüringer Waldes erbringt sie z. B. bis zum Alter von 45 Jahren die gleichen Wuchsleistungen wie die Fichte.

Im subalpinen Bereich ist sie oft der einzige Laubbaum und wegen ihrer ökologischen Eigenschaften unersetzlich! Für Aufforstungen nahe der Waldgrenze ist die *ssp. glabrata* zu verwenden.

Im Waldeignetsie sich vor allem zur Gestaltung von Waldrändern, für Alleen

im Wald, für Wegräume usw., da ihr dort der notwendige Lichtgenuß geboten wird und sie sich gegen die Konkurrenz behaupten kann.

Eine besondere Eigenschaft der Vogelbeere ist es, in Bestandslücken den Boden rasch zu decken.

Fazit: Insgesamt sollte ihr im Wald wieder mehr Platz - auch zur Holzproduktion - eingeräumt werden.

Verwendung in der Landschaftspflege

Sie ist als Baum mit raschem Jugendwachstum, mit dichter Belaubung und ihrer verhältnismäßig großen Widerstandsfähigkeit gegen Luftverschmutzungen häufig in Parks und Gärten in der Stadt anzutreffen. In den stark durch Luftschadstoffe geschädigten Hochlagen des Erzgebirges beweist die Vogelbeere diese Eigenschaften recht augenfällig. In der freien Landschaft ist sie vielseitig verwendbar: Als Vorgehölz im Landschaftsbau, für Hecken und Windschutzstreifen und auf Urgesteinsböden und besonders in Mittelgebirgen auch für Straßenbepflanzungen. Hervorragend wächst sie auch auf den Geesten und kalkarmen Sandböden Nordwest-Deutschlands. Auch ihr enormes Ausschlagsvermögen und die Fähigkeit zur Wurzelbrut ist besonders nützlich. Eine Besonderheit ist die Lagerverjüngung: umgedrückte Bäume wurzeln neu an und frische Triebe treiben senkrecht nach oben.

Gefährdungen

Die Vogelbeere hat zahlreiche pflanzliche und tierische Feinde. Forstlich entscheidend ist ihr starker Verbiß durch das Wild. Durch ihr starkes Ausschlagsvermögen vermag sie diesen - als echter Pionier - aber relativ gut auszuheilen, ja sie lenkt sogar von den Hauptbaumarten ab.

Von den pilzlichen Erkrankungen sind besonders die durch den Hallimasch hervorgerufene Kernfäule, der Krebs, Schorf- und Rostpilze zu erwähnen. Einige Insekten verursachen Blattschäden, wie z. B. der Weißdorn-Blattkäfer, verschiedene Rüsselkäfer, Ringelspinner, Rotschwanz, Goldafter, Weißdornspinner und vor allem die Ebereschennotte.

Die Vermehrung

Samenbehandlung

Das Fruchtfleisch der Vogelbeere enthält keimhemmende Stoffe, die beim Passieren des Magens von Vögeln und Säugetieren beseitigt werden. Die Vogelbeere wird von verschiedenen Vogelarten natürlich verbreitet und verjüngt sich sehr willig.

Für eine künstliche Vermehrung sind die Früchte vollreif zu ernten. Die Beseitigung des keimhemmenden Fruchtfleisches kann auf verschiedene Weise erfolgen: Die primitivste Art, die Früchte an Hühner zu verfüttern und die Samen dann aus dem Hühnermist herauszuwaschen, sei der Kuriosität willen erwähnt.

Im Landschaftsbau läßt man die reifen Früchte 4 - 6 Wochen rotten, reinigt sie danach gründlich und sät möglichst noch im Herbst die Samen aus. Die Keimung erfolgt im Frühjahr.

Durch Pressen der Früchte, Herauswaschen der Samen und Trocknen können die Samen ebenfalls gewonnen werden. Diese Methode eignet sich für geringere Mengen. In der Literatur wird noch von einer weiteren Methode berichtet. Die Vogelbeersamen werden in 3%iges Kalkwasser (30 g Ätzkalk/Liter Wasser) gegeben. Schäumt das Kalkwasser auf, können die Samen ausgesät werden.

Eine andere Möglichkeit besteht darin, die ausgequetschten Beeren zum Gären zu bringen. Dieser Trester kommt in einen Bottich, wird mit altem Most und Hefe angesetzt. Nach etwa 5 Tagen Gärdauer sammeln sich die Samen am Grunde des Bottichs, das Fruchtfleisch und die

Schalen steigen nach oben. Die Kerne werden gesammelt und gewaschen. Entscheidend ist, daß der Samen nicht zu lange in der Gärflüssigkeit bleibt - er verliert sonst seine Keimfähigkeit. Da die Samen stratifiziert werden müssen, empfiehlt sich die Aussaat im Herbst. Bei Frühjahrsaussaat ist das getrocknete Saatgut den Winter über kühl bei 1 - 3 0 C zu lagern und in mäßig frischfeuchtem Sand zu stratifizieren bei 1 - 5 0 C.

Das 1000-Korn-Gewicht beträgt 250 g. Aus 1 kg Samen können 25 000 - 60 000 Pflanzen gezogen werden.

Pflanzenzucht

Im ersten Jahr werden die Sämlinge ca. 10 - 20 cm hoch, die Verschulung

kann im Herbst oder im Frühjahr erfolgen. Für die Verschulung empfehlen sich folgende Wuchswelten:

1 + 1 : 250 cm²

1 + 2 : 350 cm²

Zweijährige Vogelbeeren haben je nach Herkunft und Behandlung eine Größe von 0,25 - 0,7 m.

Darum bei Bodenmüdigkeit eintritt, ist es notwendig, die Anzuchtbeete öfters zu wechseln.

Die Gewinnung von Wildlingen dieser sich reich vermehrenden Art ist möglich.

Unterarten, Kulturformen, Bastarde

Neben den Unterarten der Vogelbeere sind noch eßbare Sorten bekannt, wie 'moravica', 'Konzentra', 'Rosina' oder 'rossica' usw..

Daneben gibt es auch Pyramiden-Ebereschen mit schmalem, kegelförmigem Wuchs, die nur 5 - 7 m hoch werden und eine größere und dunklere Belaubung als die Art haben. Auch Hänge-Ebereschen sind bekannt, ebenso wie Abarten mit gelbbunten Blättern oder mit orange- und gelbfrüchtigen Ebereschen. Die Früchte dieser Abart werden angeblich von den Vögeln nicht so gerne gefressen und bleiben länger als Schmuck am Baum.

Die Vogelbeeren wurden seit langem züchterisch bearbeitet und es gibt heute zahlreiche Hybriden mit amerikanischen und asiatischen, aber auch mit den nahe verwandten, einheimischen Arten Elsbeere, Speierling und Mehlbeere.

Die Mährische Vogelbeere

Von der eßbaren Vogelbeere soll hier die mährische ausführlicher behandelt werden. Sie wurde zu Beginn des 19. Jahrhunderts von einem Hirten bei Spornau in Mähren entdeckt. Er beobachtete, daß von einem bestimmten Baum die Vögel die Früchte besonders gern und zeitig fraßen. Er versuchte diese Beeren und entdeckte, daß sie nicht herb schmeckten. Die mährische Vogelbeere wurde dann vegetativ vermehrt. Ihrem Habitus nach steht sie der *ssp. glabrata* nahe. Die Fieder-Blättchen sind schmaler und nur oberhalb der Mitte gezähnt. Sie kann bis zu 13% Gesamtzucker enthalten. Der

Vitamin-C-Gehalt beträgt 200 mg/100 g Frischsubstanz, bis 250 mg/100 g im Saftkonzentrat. Die Vogelbeere enthält noch Provitamin A, Fruchtsäuren, Sorbit, das als Zuckerersatz für Diabetiker dient, Sorbinsäure, ätherisches Öl und Anthocyan. Mit der Fruchtreife nimmt der Vitamin-C-Gehalt ab, der Zucker- und Sorbitgehalt zu. Die gegen Ende des 19. Jahrhunderts in Rußland entdeckte, ebenfalls eßbare Varietät 'rossica' hat normal gesägte Fiederblättchen und dürfte der echten Vogelbeere zuzuordnen sein. Durch diese und andere eßbare Vogelbeeren können selbst in rauhen Klimagebieten, wo kein Obstbaum mehr wächst, fruchttragende Bäume mit hohem gesundheitlichen Wert angebaut werden. Vorallem in der ehemaligen UdSSR, in der DDR und auch in Österreich wurde die Vogelbeere züchterisch bearbeitet. Ziel waren große Früchte oder ein möglichst hoher Vitamin-C-Gehalt. Die Früchte, aber auch - nach einer Entbitterung in Essig - die der Wildform, werden zu Gelee, Marmelade, Fruchtmarmelade, Kompott, Rosinen, Schnaps und auch Kaffeeersatz verarbeitet. Genauere Nachforschungen über die Entdeckung führten zu einer Veröffentlichung des vorgenannten Franz Kraetzel in der "Wiener Illustrierten Garten-Zeitung - Organ der k. k. Gartenbau-Gesellschaft in Wien" von 1885. Wie der Fürst-Liechtenstein'sche "Forstconzipist" dort ausdrücklich "constatirt haben möchte", handelt es sich dabei um "die erste öffentliche Publication" über diese Baumart. Kraetzel gibt dort eine "vorerst authentische Darstellung über die Entwicklung der Cultur der süßen Eberesche". In den Folgejahren erregte diese eßbare Vogelbeere größte Aufmerksamkeit. Beispielhaft darf ich aus den Protokollen des badischen Landtags zitieren.

Kraetzel hat den Wert der süßen Eberesche schon in seiner Erstbeschreibung klar erkannt. Er schreibt dort: "Tatsache jedoch ist, daß die 'süße Eberesche' (*Sorbus aucuparia* L. var.?) - wie wir sie auch fernerhin bezeichnen wollen - ein nicht zu unterschätzender Gebirgsobstbaum ist, der so wie die wilde Eberesche die geringsten Ansprüche an den Standort stellt. Die Frucht unzweifelhaft der mannigfaltigsten Verwendung fähig. Jedenfalls verdient dieser Baum in solchen Klimaten, wo anderes Obst entweder gar nicht oder nur mehr schlecht gedeiht, alle Be-

achtung, die ihm auch bei näherem Bekanntwerden nicht vorenthalten werden dürfte." Diese Anregung fand in der damaligen Zeit große Bedeutung.

So sprach 1893 z. B. der Abgeordnete Duffner aus Furtwangen in der Sitzung des badischen Landtages vom 22.03.1904 in einer längeren Rede

über die Bedeutung der süßen Eberesche als Obstbaum für den Schwarzwald. In der Furtwanger Zeitung vom 26. März 1904 sind seine Ausführungen nachzulesen. Es heißt dort u. a.: "Bei der Landwirtschaftsdebatte wurde wiederholt darauf hingewiesen, welch ein großer Segen der Obstbau für unser Land ist. Ich muß bedauern, daß wir auf dem hohen Schwarzwalde leider genötigt sind, auf die Vorteile desselben zu verzichten. Ein kleines Äquivalent aber hat uns die allgütige Mutter Natur doch gegeben, und zwar in der Gestalt der eßbaren Eberesche, einer Abart der gewöhnlichen Vogelbeere, die leider erst in wenigen Exemplaren auf dem Schwarzwalde vertreten ist. Und doch ist dieser Baum mit seiner prächtig schmeckenden Frucht berufen, für die höher gelegenen, obstarmen Gegenden des Landes eine Wohltat von hoher volkswirtschaftlicher Bedeutung zu werden."

Duffner erbittet in seiner Rede die Beihilfe der großherzoglichen Regierung, die süße Eberesche als Straßenbaum in jenen Gegenden zu verwenden, in denen Obst nicht oder nur schlecht gedeiht.

Er berichtet später von einem Versuch mit 10 Hochstämmen an der Straße Furtwangen-Gütenbach, der ein gutes Resultat erbrachte. Duffner brachte auch den Hinweis, daß das k. k. Ackerbauministerium sich der süßen Eberesche angenommen habe und durch Staatssubventionen an Unternehmer die Kultur derselben gefördert habe. In der k. k. Monarchie sei den süßen Vogelbeeren von Anfang an ein großes Interesse entgegengebracht worden, sogar in den Schulen sollte die Kultur der süßen Eberesche durch Belehrung sowohl wie durch Anbau in den Schulgärten gefördert werden.

Er hob in seinen weiteren Ausführungen die anspruchslosigkeit und Widerstandsfähigkeit dieses Baumes und damit seine Ertragssicherheit selbst in rauhen Lagen hervor. Auch um die Verwendung der Früchte machte sich der badische Abgeordnete Gedanken und trug vor, daß sie nicht nur in rohem Zustand genießbar sind, sondern auch "nach Art der Preiselbeeren mit Zucker eingekocht, ein wohlschmeckendes Kompott, ein sehr feines Gelee und eine vorzügliche Marmelade liefern". Erfuhr fort: "Ein ganz besonderen süßen Geschmack nehmen die Beeren an, wenn sie im Herbst nach der Reife getrocknet und über Winter an ganzen Fruchtzweigen an Orten mit stets gleichbleibender Temperatur aufbewahrt werden; auf diese Weise lassen sich die Früchte bis zum kommenden Frühling gut erhalten." Duffner berichtet auch,

daß er den Baum selbst seit 6 Jahren angepflanzt habe und deshalb aus Erfahrung sprechen könne. In seiner Rede hob er auch hervor, daß die süße Eberesche die Konkurrenz mit der Preiselbeere, wenigstens nach ihrem Geschmack, vollständig aushält, ja übertrifft. Er bedauerte sehr, daß er "nicht so viel der eingemachten Frucht zur Verfügung habe, um für etwa siebenzig Herren die Tafel decken zu können".

Die Rolle der Mährischen Eberesche im II. Weltkrieg

1995 erhielt ich einige 45 bis 60 Jahre alte Akten der früheren Reichsarbeitsgemeinschaft "Ernährung aus dem Wald".

Es war interessant nachzulesen, welche Bemühungen diese Stelle unter Leitung von Dr. Hörmann anstellte, um unter anderem die mährische, süße Eberesche stärker zu verbreiten. Aus den sicher nur fragmentarisch vorhandenen Akten läßt sich das zunehmende Interesse an dieser Unterart unserer einheimischen Eberesche nachvollziehen. 1939 noch wurde auf Veranlassung des Gartenbauwirtschaftsverbandes ein Verwertungsverbot für Ebereschen (und Holunder) erlassen. Die Gründe hierfür waren, daß man keine Kriegsmarmelade kreieren wollte und für Friedenszeiten vorausschauend vorsorgte. Die Thalysia Reformwerke in Leipzig teilten der Reichsarbeitsgemeinschaft 1938 schon mit, daß sie jährlich 2000 Pfund Gläser Ebereschenmarmelade umsetzen würden. Schon 1938 hatte ein Herr Schmidt aus Wernigerode am Harz der Reichsarbeitsgemeinschaft Marmelade und Gelee aus Edelebereschen zur Verfügung gestellt. Diese Produkte fanden Anklang. Herr Schmidt hatte sie aus einer 1930 angelegten Edelebereschenplantage mit 160 Bäumen gewonnen.

In diesem Zusammenhang ist es auch interessant, daß sich 1938 Ministerpräsident Generaloberst Göring als Beauftragter für den Vierjahresplan für die Einführung der winterharten toskanischen Oliven in Deutschland einsetzte. Man stellte auch entsprechende Versuche in Deutschland an.

Die Bemühungen um die Edeleberesche, der Zitrone des Nordens, wie sie später genannt wurde, gehören also zu den damaligen Autarkiebestrebungen.

Mit der immer längeren Zeitdauer des Krieges stieg das Interesse an den Edelebereschensprunghaft an. 1941 ließ die Reichsarbeitsgemeinschaft von

Frau Nordenstrenge eine Rezeptsammlung aus Skandinavien übersetzen. Die Rezeptsammlung selber liegt leider nicht mehr vor. Die Arbeitsgemeinschaft bemerkte aber selbst dazu, daß eine Reihe von Rezepten für Deutschland heutzutage nicht in Frage käme, da es an den nötigen Zutaten fehlt. Gemeint waren Zusätze wie Cognac oder Schlagrahm. Zudem wurde die Verwendung der

hochwertigen Früchte zu Wein, Branntwein, Likören und Cocktail als ernährungspolitisch nicht verantwortbar betrachtet und auch aus gesundheitlichen Gründen abgelehnt. Man fürchtete, die Gesundheitsführung und die Reichsfrauenführung der Partei würden gegen die Veröffentlichung eines derartigen Rezeptbuches Stellung nehmen.

Die Gauleitung Sachsen der NSDAP fragte dann im Oktober 1944 an, wie man die gewöhnliche Eberesche entbittern könne. Über den Reichsausschuß für gärungslose Früchteverwertung schrieb sie schließlich einen Wettbewerb aus. Der letzte Einsendetermin hierfür war der 30.11.1944.

1944 hatten sich die Aletewerke an die Reichsarbeitsgemeinschaft gewandt und mitgeteilt, daß die Beschaffung von Zitronen aus den bekannten Gründen Schwierigkeiten macht und sie deshalb auf Edelebereschen zurückgreifen möchte. Sie bat hierfür um Unterstützung und Benennung von Lieferanten.

Schon 1941 hatten Schulen im damaligen Deutschen Reich Proben von Vogelbeeren gesammelt und sie für Analysezwecke eingesandt. 1942 wurden über den nationalsozialistischen Lehrerbund Vorkommen süßer und bitterer Ebereschen erfaßt. Vom Jahr 1943 an interessierten sich zahlreiche Forstämter und Einzelpersonlichkeiten für Pflanzen von mährischen Ebereschen. 1943 interessierte sich Professor Liese vom botanischen Institut der Forstlichen Hochschule Eberswalde für die Verwendung von Edelebereschen. 1944 wurde von der Reichsarbeitsgemeinschaft ein Arbeitsprogramm für 1945 aufgestellt. Darin wurde beschlossen, daß von den aus Edelebereschen hergestellten Erzeugnissen wie Marmelade, Dicksaft und Trockenfrüchten die Wehrmacht und die Gesundheitsführung 50 % erhalten sollten. Bei der einschlägigen Tagung wurden als Material folgende Schriften verteilt:

Die Edeleberesche, herausgegeben vom Reichsausschuß für gärungslose Früchteverwertung in Verbindung mit dem OKH

Professor Max Koernicke: Zur Kenntnis der mährischen süßen Eberesche, einer wertvollen, natürlichen Vitamin-C-Spenderin

Dr. Hermann Polzer: Ein wertvoller neuer Obstbaum: die Edeleberesche

Dr. med. habil. Wilhelm Ackermann: Die Edeleberesche als Zitrone des Nordens

Reichsarbeitsgemeinschaft Ernährung aus dem Walde: Kochvorschriften für Ebereschenbeeren

Mit der anhaltend schlechten Ernährungslage auch nach Kriegsende hielt das Interesse an diesem neu entdeckten Obstbaum an. 1946 überließ beispielsweise das Straßen- und Flußbauamt Regensburg der Arbeitsgemeinschaft die Vogelbeerernte an einigen Alleen gegen entsprechende Vergütung. Der damalige bayerische Ernährungsminister Dr. Baumgartner begrüßte die Aktion ausdrücklich. Als nun die Arbeitsgemeinschaft bei Kelheim Bäume abernten wollte, mußte sie feststellen, daß die Schnapsfabrik Hörburger aus München mit einem Lastauto eine Allee unberechtigt bereits abgeerntet hatte. Der Geschäftsführer Dr. Baginsky schrieb damals: "Wir bedauern das Vorkommnis, Nahrung ist zur Zeit wichtiger als Schnaps".

Weitere Beerntungsaktionen fanden an der Chaussee Oberweißenbrunn-Gersfeld und Bischofsheim-Sandberg statt.

Im Dezember 1945 beschloß die Gemeinde Kirchseeon die Bepflanzung verschiedener Straßen mit eßbaren Vogelbeeren. 1948 ist eine Anfrage aus Gelnhausen dokumentiert, es wurde nach Pflanzen von eßbaren Ebereschen gefragt und 1949 bestellte das Städtische Forstamt Freiburg im Breisgau Pfropfreiser zur Veredelung von wilden Ebereschen. Weiter reichen die Akten nicht, vermutlich wurde die Reichsarbeitsgemeinschaft, später in Arbeitsgemeinschaft für Ernährung aus dem Walde, aufgelöst. Ihre weitere Arbeit war nach der Währungsreform und nach Einführung der freien Marktwirtschaft wohl auch nicht mehr nötig.

Aus verschiedenen Quellen ist aber zu entnehmen, daß in der damals gegründeten DDR die eßbare Vogelbeere systematisch ausgelesen wurde.

Schon sehr frühzeitig gab es dort die zwei Variationen 'Rossika' und 'Konzentra'.

Die Vogelbeere im Volksglauben

Eine Bauernregel behauptet, daß in Jahren, in denen die Vogelbeere reich fruchtet, eine gute Getreideernte zu erwarten sei, aber auch ein strenger Winter folgen werde.

Bei den Germanen war dieser Baum dem Gewittergott Thor geweiht. Die baltischen Völker verehrten die Vogelbeere als heiligen Baum. Den Zweigen der Vogelbeere wurde zugeschrieben, daß sie böse Geister abzuhalten vermögen. Ganz besondere Zauberkräfte schrieb man den auf anderen Bäumen wachsenden Vogelbeeren zu.

Auch in der Volksmedizin spielte die Vogelbeere eine große Rolle. Die Früchte wurden gekocht als Stopfmittel, roh und frisch als Abführmittel eingesetzt. Unbewußt wurde auch der hohe Vitamin-C-Gehalt erkannt und die Früchte wurden gegen Skorbut verwendet.