

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Jahrbuch für das Oldenburger Münsterland

Vechta, Oldb, 1969-

Josef Hürkamp: Frau Holles Strauch. Plädoyer für eine Arznei- und
Obstpflanze, den Schwarzen Holunder

urn:nbn:de:gbv:45:1-5285

Josef Hürkamp

Frau Holles Strauch

Plädoyer für eine Arznei- und Obstpflanze,
den Schwarzen Holunder

Der Schwarze Holunder (*Sambucus nigra* L.) hat schon im Aussehen etwas Bodenständiges, Robustes, Dominierendes an sich. Bei einer Endhöhe von knapp zehn Metern wirkt der unverwüstliche Strauch schon fast wie ein Baum. Seine gefiederten Blätter erinnern auch eher an einen Nußbaum als an den Flieder, wie er im Volkstümlichen oft genannt wird. Die Gattung Holunder (*Sambucus*) gehört zur Familie der Geißblattgewächse (*Caprifoliaceae*). *Sambucus* ist der Name des Strauches bei den Römern; lat. *niger* = schwarz. Er hat viele volkstümliche Namen: Hollern, Fläerbusk, Fläerholt, Fläerbeer'n, Fledder (Flieder – Fliedertee in vielen mundartlichen Abwandlungen). Natürliche Standorte sind Auenwälder und Flußufer; vielfach ist er aus der Kultur verwildert; darum finden wir ihn öfters in Bauerngärten, in Hecken, Gebüsch und an Waldrändern. Er ist auf Bauernhöfen gar nicht gern gesehen. Wegen seiner Flachwurzelligkeit und des starken Ausschlagvermögens vermehrt er sich rasch. Einen wirksamen Windschutz mit vielfältiger, überwiegend positiver Nebenwirkung auch ökonomischer Art, würden jene Hecken und Gebüschriegel bringen, für die man auf den Holunder kaum verzichten kann.

Unser Schwarzer Holunder ist ein Strauch (Baum) von 7 m Höhe, dann mit meist krummem Stamm und dichter, im Umriß gewöhnlich unregelmäßiger Krone. Die Rinde am Stamm und die bogig überhängenden, älteren Äste sind rissig, dunkel graubraun, die einjährigen Zweige hell graubraun, kantig, glatt, aber mit zahlreichen Rindenporen (Lenticellen) besetzt; die jüngsten anfangs grün, aber alle innen von einem weißen, weichen und sehr weiten Mark erfüllt. Noch vor etwa hundert Jahren wußte man den Holunder zu schätzen. Damals hatte der „Hollerbusk“ eine große ökonomische Bedeutung, nämlich beispielsweise als Lieferant von Drechselholz. Das Mark benötigte man für Elektrisiermaschinen.



Holunder

Die Knospen sind nur an ihrem Grunde von Schuppen bedeckt. Die gegenständigen Blätter, mit nur oberseits rinnigem Blattstiel, sind unpaarig gefiedert, mit hinfälligen, fädigen Nebenblättern; die Fiederblätter stehen meist zu fünft, fast sitzend, elliptisch, lang zugespitzt und am Rande scharf gesägt, kahl, oberseits dunkel-, unterseits heller grün, das Endblatt größer als die seitlichen. Die stark duftenden Blüten, erst nach dem Laub erscheinend, stehen zu vielen in endständigen, schirmförmigen Trugdolden, die aus fünf sich am Grunde verwachsenen, kahlen Zipfeln aufgebaut sind. Die Blütenkrone, gelblichweiß oder weiß, hat in der Regel fünf am Grunde verwachsene, gleichgroße, radförmig ausgebreitete Zipfel. Die Staubblätter, so viele wie Kronzipfel, erkennen wir mit flach nach außen strahlenden oder schräg aufsteigenden Staubfäden und gelben Staubbeuteln; der Fruchtknoten ist unterständig mit drei sitzenden, kopfigen Narben. Die Bestäubung erfolgt durch pollensammelnde Insekten. Die Frucht ist eine kugelige, reif schwarzviolette, glänzende Beere mit blutrotem Saft und drei bräunlichen, eiförmigen Samen, deren Verbreitung durch Vögel besorgt wird, so auf Mauern, Dächern, Kopfweiden und allen Inseln anzutreffen; der Fruchtstand hängt über mit meist dunkelroten Ästchen.

Die Beeren, im Norden auch Fliederbeeren, im Süden Hollerbeeren genannt, werden seit alters her mit Zucker eingemacht, als Mus oder zu Suppen verwendet; die Blüten sind als „Flores Sambuci“ offizinell. So war der Holunder unseren Vorfahren heilig; Landleute mahnen noch, vor dem Strauch den Hut zu ziehen, darum wurde der Holunder viel in den Bauerngärten auf unseren Höfen gepflanzt. Das wirklich Besondere am Holunder ist die Aufmerksamkeit, die ihm seit wenigen Jahren im Zuge eines vermehrten Gesundheitsverständnisses und ökologischen Denkens zuteil wird. Unsere Altvorderen glaubten an seine magischen Kräfte, und in manchen Gegenden weihten sie ihn der guten Frau Holle. Manchmal liest man, die rohen Früchte des Schwarzen Holunders seien ungenießbar; andere Autoren vertreten die Meinung, dies gelte nur für unreife Früchte — was schon einleuchtender klingt und ein zusätzlicher Beweggrund dafür wäre, nicht irgendeinen Holunder in den Garten zu holen, sondern bei einer Baumschule nach einer der neueren Züchtungen zu fragen, die sich dadurch auszeichnen, daß alle Früchte an einer Dolde zur gleichen Zeit reifen. Übrigens sind die „Dolden“ gar keine solchen, vielmehr handelt es sich um doldenförmige Rispen, „Trugdolden“. Daß die Blüten in Eierteig zu köstlichen Holleküchlein gebacken

werden können, ist allgemein bekannt, hingegen wissen nur wenige, daß man die Beeren neben der Holundersuppe und dem heißen Holundersaft zur späteren Verwendung auch trocknen kann; dabei empfiehlt es sich, die ganzen Dolden aufzuhängen und die Früchte erst nach dem Trocknen abzustreifen. Ein Tee von getrockneten Holunderbeeren wirkt schweißtreibend (wie auch der von den Blüten), löst Magen- und Darmkrämpfe und vertreibt Blähungen — womit die Heilwirkungen des Holunders noch lange nicht erschöpft sind.

Früher hieß der Holunder auch Gemeiner Flieder — im Unterschied zum Spanischen Flieder — und man bereitete aus den Früchten das „Fliedermus“, indem man sie kochte, den Saft auspreßte und zur Stärke eines Sirups einkochte. Aus den Blüten machte man „Fliedermilch“: Die Milch wird mit den Blüten gekocht, abgeseiht, von neuem erhitzt und mit Eigelb abgebunden; das Eiweiß schlägt man zu Schnee, zieht diesen unter die erkaltete Milch und serviert mit Zimt und Zucker.

Außer den genannten Rezepten ergeben sich vielfältige andere Verwendungsmöglichkeiten in der Küche, vom Holunderbeerwein bis zur mannigfaltigen Verwendung als Arznei (in den Standardwerken der Heilkunde füllt der Holunder ganze Seiten), von der Verwendung der schwarzen Beeren zum Färben bis zur schmerzstillenden Wirkung bei Nervenleiden und Unentbehrlichkeit bei Erkältungskrankheiten. Nach einer AID-Verbraucheraufklärung soll man Hollerbeeren nicht roh verzehren; das könnte zu Übelkeit und Erbrechen führen. Beim Erhitzen werden die giftigen Inhaltsstoffe zerstört, so daß die Früchte als Kompott, Saft oder Gelee ohne Bedenken genossen werden können.

Daß der Holunder das Haus und seine Bewohner vor Feuer, Verhexung, Krankheit und anderen Übeln bewahrt, ist seit Jahrtausenden bezeugt — kein Vernünftiger wird daran zweifeln. Und die stets eintreffenden Heere schwarzer Blattläuse können nur den stören, der sich von schwarzen Läusen stören läßt. Wer nach Großmutter's Rezept Teile des Holunders benötigt, wird sich ungleich schwerer tun als vor hundert Jahren. Der Schwarze Holunder ist vielerorts ökonomischen Überlegungen oder Spritzmitteln zum Opfer gefallen.

Während von Mitteleuropa bis Sibirien, von Kanada bis Japan Wälder sterben, weil der Mensch die Belastbarkeit der Umwelt überschätzt hat, während Ulmen, Tannen oder Eiben auszusterben drohen, gibt es einen großen Gewinner: den Schwarzen Holunder.

Selbst dort, wo Fichten bereits totgesäuert sind, harrt der Holunder aus und gewinnt plötzlich Licht und Nährstoffe, die er dringend braucht. Überhaupt meint es der Mensch gut mit diesem Holzgewächs, das vor 3.000 Jahren in der Naturlandschaft fast so selten wie heute Orchideen war. Seit den sechziger Jahren nämlich wird hierzulande jeder Holunder kräftig gedüngt. Jahr für Jahr fallen seither 20 bis 25 Kilogramm Stickstoff je Hektar vom Himmel, ebenfalls ein Ergebnis der Luftverschmutzung. Stickstoff aber ist der wichtigste Nährstoff dieses schnellwachsenden Strauches, der unter den Holzgewächsen das ist, was die Brennessel unter den krautigen Pflanzen darstellt: ein Zeiger besonders nährstoffreicher Standorte. Auch die Kahlschlagwirtschaft des Försters trägt zur Verbreitung des Holunders bei, ebenso die Landwirtschaft durch Nährstoffdrift in Hecken. Die eutrophierten Gewässer werden häufiger als früher von Holunder begleitet, Müllkippen ziehen Holunder magisch an. Nur in den Gärten hat der mit sieben Metern Endhöhe nicht gerade zierliche Holunder an Beliebtheit verloren, und dies ist schade, weil doch kaum ein Gehölz unempfindlicher gegenüber Krankheiten und Schädlingsbefall ist als der „Fliederbusch“, der nebenbei bemerkt, mit dem echten Flieder der Gärten ganz und gar nichts gemein hat. Er wächst in jedem Boden, und zwar so schnell, daß er schon nach ein oder zwei Jahren den Schatten für einen Sitzplatz spendet, während der „Hausbaum“ noch lange nicht so weit ist; man kann ihn auch nach Belieben im Zaum halten, sogar innerhalb einer größeren Hecke. Der Wert des Holunders läßt sich durchaus ökonomisch fassen, selbst wenn man heutzutage sein Holz kaum mehr für Tischler- oder Drechslerarbeiten zu verwenden pflegt und die markreichen Zweige allenfalls noch naturverbundenen Kindern als Bastelzubehör dienen. Wer ab und zu etwas Besonderes aus der Küche bieten möchte, kennt den „Fliederbusch“ sowohl als Blütenlieferant für besondere Kuchen, wie als Quelle für Beerensaft und Beerenmus.

Josef Hürkamp

Mispel und Mistel

In einer Stadtrat-Sitzung in Lohne ging es um die Benennung einer kleinen Straße in „Mispel-Weg“, wobei die Ratskollegen über die Bezeichnungen Mispel und Mistel stritten. Schließlich wurde jedem Bewohner des Mispelweges von der Stadt Lohne ein Strauch für den Vorgarten geschenkt.

Unsere Echte Mispel (*Mespilus germanica* L.) — *Mespilus* = römischer Gattungs-Name der Pflanze; lateinischer Artnamen *germanicus* = deutsch — gehört zur Familie der Rosengewächse; sie ist ein dorniger Strauch von ein bis vier Meter Höhe, in Kultur auch baumförmig, größer und manchmal sogar dornenlos. Die Zweige und Äste sind aschgrau; die jungen anfangs dichtfilzig, später lockerer behaart. Die wechselständigen Blätter stehen an den Zweigenden gedrängt, an kurzen, rauhaarigen Stielen, sind bis 12 cm lang, breit-lanzettlich, vorn kurz zugespitzt, manchmal auch fast stumpf, am Grunde keilförmig bis abgerundet, ganzrandig, auch fast gezähnt; die Oberseite ist trüb grün, nur auf den Nerven schwach behaart, die Unterseite hell graugrün und filzig behaart. Die Nebenblätter sind rundlich bis verkehrt eiförmig mit einer dreieckigen, aufgesetzten, stacheligen Spitze, am Rande von Drüsenhaaren bewimpert. Wegen der herbstlichen Verfärbung des Laubes in Braunrot und Dunkelgelb wird der Strauch gern im Garten gepflanzt. Die Blüten stehen einzeln an den Enden von Kurztrieben; der Kelch mit meist fünf lanzettlichen, lang zugespitzten, ungleich langen und breiten, außen zottig behaarten Zipfeln, die einem fast filzig behaarten, breit becherförmigen Blütenboden aufsitzen. An Kronblättern sind es fünf, Farbe weiß, etwa 12 mm lang, verkehrt ei- bis herzförmig, kurz genagelt. Staubblätter zählt man zwanzig bis dreißig, wenn nicht sogar vierzig, mit weißen Staubfäden und purpurnen Staubbeuteln, die inneren kürzer als die äußeren. Der Fruchtknoten hat fünf in den Blütenboden eingesenkte Fruchtblätter, die fünf Griffel sind entweder ganz frei oder bis zur Mitte verwachsen. Die apfelförmige Scheinfrucht ist 2 - 3 cm lang, zunächst rötlichgelb, dann braun,
