

Edeleberesche

Die Edeleberesche oder essbare Vogelbeere (*Sorbus aucuparia* var. *edulis*) gehört zur Familie der Rosengewächse. Die Edelebereschen sind als Mutation aus der Gemeinen Eberesche oder Vogelbeere hervorgegangen. Sie unterscheiden sich vor allem durch das Fehlen der Bitterstoffe in den Früchten.

Die Edeleberesche bildet mittelgroße Bäume bis etwa 15 m Höhe mit einer locker nach oben strebenden Krone aus und ist raschwüchsig. Die Bäume können 50 bis 70 Jahre alt werden. Die unpaarig gefiederten Blätter setzen sich aus 4 bis 9 Blättchenpaaren zusammen. Je nach Höhenlage setzt die Blüte im Lauf des Monats Mai ein. Der weiße Blütenstand ist eine reichblühende, attraktive breite Doldentraube mit etwa 1 cm breiten Einzelblüten, die gerne von Insekten befliegen werden. Die fast kugeligen Früchte haben etwa 1 cm Durchmesser und reifen im August bzw. September. Für Vögel sind sie eine sehr beliebte Nahrungsquelle.



Die Eberesche gedeiht auf fast allen Standorten mit jährlichen Niederschlagsmengen von mindestens 800 bis 900 mm. Die Frosthärte ist bis -30 °C gegeben. Im Gegensatz zu den sehr geringen Klimaansprüchen sind die Bodenansprüche etwas höher. Humose, leicht saure Böden sind ideal. Zur Standfestigkeit ist der Jungbaum an einen Pfahl zu binden. In den ersten Jahren ist eine Baumscheibe freizuhalten. Die Eberesche gehört zum Wirtspflanzenkreis des Feuerbrandes.

Die Früchte der Eberesche zeichnen sich durch einen hohen Vitamin C Gehalt aus. Wegen der fehlenden Bitterstoffe und dem höheren Zuckergehalt eignet sich nur die Edeleberesche zur Verwertung.

Rezeptvorschläge

Ebereschen-Kompott

Ebereschen waschen, in ein Glas füllen und mit einer Zuckerlösung (800 g Zucker pro Liter Wasser) übergießen, dann 30 Minuten bei 90 °C pasteurisieren.

Ebereschen, süß eingelegt

Ebereschen waschen, 1 kg Zucker, 100 g Salz in 10 l Wasser aufkochen lassen. Die Früchte damit übergießen und in Ton- oder Holzgefäßen aufbewahren. Süßholz und Nelken zugeben. Nach 6 Wochen sind die Früchte gebrauchsfertig.

Ebereschen-Gelee

1 kg Ebereschen waschen, zerstampfen und mit knapp einem halben Liter Wasser weich kochen. Masse durch ein Tuch ablaufen lassen und etwas ausdrücken. Den erhaltenen Saft mit gleicher Menge Zucker bis zur Geleeprobe einkochen. Das Gelee wird in Farbe und Geschmack dem Gelee von Roten Johannisbeeren ähnlich. Einige Tropfen der Lösung auf einen Porzellanteller tropfen lassen. Teller schräg halten. Laufen die Tropfen ab, ist das Gelee noch nicht fertig; bleiben sie haften, ist das Gelee fertig.

Ebereschen-Quitten-Konfitüre

Ebereschen von den Dolden abzupfen, waschen und mit wenig Wasser in einem großen Topf weich kochen, passieren. Je 500 g Ebereschenmark, einen halben Liter Quittensaft und 1 kg Zucker in einem großen Topf vermischen und unter Rühren bis zur Gelierprobe erhitzen, in heiße Gläser füllen und sofort verschließen.

