

## Kornelkirsche

Die Kornelkirsche (*Cornus mas*) gehört zur Familie der Hartriegel. Ursprünglich stammt sie aus dem Kaukasus. Mittlerweile ist sie durch Pflanzungen und Auswildern in Mittel-, Südeuropa und Kleinasien beheimatet. Sie wächst vor allem auf trockeneren Standorten an Waldrändern und in lichten Mittelgebirgswäldern. Die Kornelkirsche wächst zwar recht langsam, wird aber nach Jahren ein breiter Strauch. Am natürlichen Standort erreicht sie 2 bis 6 m Höhe. Ihr Holz ist von besonderer Härte mit einem hellgelbem Splint und rötlich braunem Kern. Trotz des langsamen Wachses sind Pflanzen mit einem Alter von 100 und mehr Jahren bekannt.



Die Kornelkirsche gehört zu den Frühblühern und erfreut uns schon im Februar - März mit ihren goldgelben Blütenkugeln. Durch die frühe Blüte ist die Kornelkirsche eine wertvolle Nahrungsquelle für die Bienen. Beim Schnitt sollte man beachten, dass die Blüte sich am mehrjährigen Holz bildet und dass daher durch starken Rückschnitt über Jahre die Blüte ausfällt.

Die ovalen Früchte sind glänzend rot. Durchschnittlich werden die Früchte 1,5 bis 2 cm lang und haben ein Gewicht von 1,5 bis 2,5 g. Reicher Fruchtansatz kann aber nur bei ausreichender Sonneneinstrahlung und Wasserversorgung entstehen.

Die Kornelkirsche gedeiht auf kalkreichen, etwas trockenen Böden, verträgt jedoch noch leicht saure Böden und kommt mit extrem armen und trockenen Standorten zurecht.

### Rezeptvorschlag

#### Kornelkirschenkompott

400 g Zucker mit 1,5 Liter Wasser zu Zuckersirup kochen  
500 g Kornelkirschen waschen, zugeben und 10 min weich kochen.

#### Kornelkirsch-Gelee

500 g Kornelkirschen waschen, gerade mit Wasser bedeckt weich kochen. Saft abseihen. 200 g Zucker zugeben, bei großer Hitze eindicken. Evtl. mit Zitronensaft abschmecken. Mit Sahne und gezuckerten Früchten garnieren.

