

## Wildobstarten, die in Deutschland gedeihen (Auswahl)

Deutscher Name	Botanischer Name	Verwertung	Besonderheiten
Apfelbeere	<i>Aronia melanocarpa</i>	<i>Aronia melanocarpa</i>	ehr dekorativ (Blüte, Früchte, Herbstfärbung)
Eßbare Eberesche	<i>Sorbus aucuparia</i> var. <i>edulis</i>	Gelee, Kompott, Spirituosen	nur die eßbare Form verwenden, (Erkennungsmerkmal: nicht bitter)
Edelkastanie	<i>Castanea sativa</i>	Maroni, Mehl, Desserts	nicht überall winterhart (max. -18°C)
Elsbeere	<i>Sorbus torminalis</i>	getrocknet als Verdauungshilfe	seltener Baum
Felsenbirne	<i>Amelanchier laevis</i> , <i>Amelanchier lamarckii</i>	frisch, getrocknet, Konfitüre	Geschmack ähnlich Heidelbeeren
Kornelkirsche	<i>Cornus mas</i>	Gelee, Kompott, Soße	blüht sehr früh (Februar), Früchte nicht roh essen
Mispel	<i>Mespilus germanica</i>	frisch, gedämpft, Kompott, Saft	erst nach dem ersten Frost roh genießbar*
Sanddorn	<i>Hippophae rhamnoides</i>	Mus, Saft, Gelee, Soße für Desserts	sehr hoher Vitamin C-Gehalt
Schlehe	<i>Prunus spinosa</i>	Saft, Gelee, Trockenobst, Spirituosen	wächst in Hecken und am Waldrand, erst nach dem ersten Frost ernten*
Schwarze Maulbeere	<i>Morus nigra</i>	frisch, getrocknet, Gelee	großer Baum
Schwarzer Holunder	<i>Sambucus nigra</i>	Saft, Gelee, auch Blüten eßbar und für Sirup verwendet	Früchte nicht roh essen
Speierling	<i>Sorbus domestica</i>	Zusatz zu Most,	klärt den Most, hoher Gerbstoffgehalt
Wilde Heckenrose	<i>Rosa</i> sp	Tee, Konfitüre	Samen sind „Juckpulver“
Zierquitte	<i>Chanomeles</i> sp.	wie Quitten: Gelee, Mus, Quittenspeck	sehr dekorativer Kleinstrauch

\*Der erste Frost findet meist etwa um den 15. Oktober statt. Falls er auf sich warten lässt und man möchte die Früchte schon verwenden, dann kann ein Frost „nachgemacht“ werden, indem man sie ins Tiefkühlfach legt.