

Der Weißdorn

Mehlfässchen am Strauch

Der Weißdorn gehört zur Familie der Rosengewächse und ist in fast jeder wildwachsenden Hecke zu finden. Der bis zu vier Meter hohe dornige Strauch kann auch baumartig wachsen. Man unterscheidet den Eingriffeligen (*Crataegus monogyna*) und den Zweigriffeligen Weißdorn (*Crataegus laevigata*), wobei der Eingriffelige stärker gelappte Blätter hat als der Zweigriffelige. Auch an den Früchten kann man die Anzahl der Griffel meist noch gut erkennen. Der Zweigriffelige Weißdorn hat zwei Kerne. In der Heil- und Wildkräuterkunde sind beide gleich zu verwenden.

Von weißen Blüten übersät ist der Strauch zur Blütezeit im Mai am auffälligsten. In der heilkundlichen Fachliteratur wird der Tee aus den blühenden Sprossspitzen zur Herz- und Kreislaufstärkung empfohlen. Frische Blüten und ganz junge, nach Mandeln schmeckende Blätter können Salaten beigegeben werden. Die Weißdornfrüchte sehen denen des Mhlbeerbaumes (*Sorbus aria*) ähnlich, die sich aber wie Weißdorn verwerten lassen.

Die Früchte sind erntereif wenn sie scharlachrot sind und mehlig-süß schmecken. Aufgrund ihrer mehligigen Konsistenz werden sie mancherorts auch „Mehlfässchen“ genannt. In



Die Beeren des Weißdorns dienten in Notzeiten auch als Mehlersatz. Foto: Tubes

Notzeiten dienten sie tatsächlich als Mehlersatz, die Kerne gemahlen als Kaffeersatz. Ein Mus aus den Früchten galt früher als Stärkungsmittel. Sie weisen einen hohen Gehalt an Zucker und Vitamin C auf und wirken gegen Durchfall.

Auch in der Wildfrüchteküche lassen sich die „Mehlfässchen“ einsetzen: interessante Desserts und Liköre, wegen ihres hohen Pektingehaltes auch wunderbar Marmeladen, Gelees

und Kompotte, kombiniert mit Äpfeln, Holunder oder anderen Früchten.

Beim Sammeln von Wildkräutern und -früchten bitte daran denken, für unsere heimischen Tiere etwas übrig zu lassen. Der Weißdorn steht auf der Hitliste der Futtersträucher, zum Beispiel für mehr als 30 heimische Vogelarten. Ein Grund mehr, ihn in den eigenen Garten zu pflanzen! Aber, Vorsicht, wenn Sie sich unter einen Weißdorn setzen! Nach einem alten

Volksglauben bekommen dann Hexen Gewalt über Sie!

Rezepte: Weißdorn-Dessert

Zutaten: 1 kg Weißdornfrüchte, 1 kg Äpfel, Apfelsaft, Zucker oder Honig, Amarettini-Plätzchen, Weißdornlikör oder einen anderen Likör
Gewaschene Weißdornfrüchte mit kleingeschnittenen Äpfeln knapp mit Apfelsaft bedeckt aufsetzen und bei kleiner Flamme zirka eine Viertelstunde weich kochen. Masse durch ein Sieb passieren, abkühlen lassen. Schale mit grob zerstoßenen Amarettini-Plätzchen auslegen, mit Likör (oder auch Apfelsaft) beträufeln, mit Mus bestreichen. Darauf wieder eine Schicht zerstoßene Plätzchen geben und mit einer Schicht Mus bestreichen. Über Nacht an einen kühlen Platz stellen und mit Sahnehäubchen servieren.

Weißdorn-Likör

Für einen Herz stärkenden Likör 200 g gewaschene, trockengetupfte Weißdornfrüchte mit 100 g Kandis und 0,7 l Korn bei Zimmertemperatur mindestens 5 bis 6 Monate ziehen lassen.
Gisela Tubes