

IG Streuobst setzt auf wilde Früchtla

Felsenbirne, Kornelkirschen, Sanddorn: In den Steilhängen der Kammerforstheide will der Verein die Sträucher pflanzen

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED
HANS-JOACHIM SCHECHINGER

Kernen.

Der herb-säuerliche Geschmack von Hagebutte und Sanddorn mündet nicht jedem, denn im Trend liegt Süßes. Dabei strotzen die heimischen Wildobstarten wie Kornelkirsche und Eberesche vor Vitaminen und wertvollen Inhaltsstoffen. Aus ihnen lässt sich Saft oder Marmelade gewinnen. Die IG Streuobst will diesen Schatz mit Sträuchern in der Kammerforstheide heben.

Zu einem Informationsabend im Sitzungssaal des Kernener Rathauses war eigene Dipl.-Ing.-Agraringenieurin Gudrun Vohl-Grötzingler vom Bärenhof in Leinfelden-Echterdingen angereist. Sie kennt sich aus mit Wildobst. Im Bärenhof-Lädle findet die Kundschaft das ganze Jahr über ein attraktives Angebot an Obst, Gemüse und Spezialitäten aus der Region. Eine Besonderheit sind die selbst hergestellten Produkte aus Wildobst, zum Beispiel aus Sanddorn, Holunder, Aronia, Kornelkirschen. Was sich aus diesen heimischen Früchten Gesundes herstellen lässt, hat die Vohl-Grötzingler zum Probieren mitgebracht: Fruchtsäfte, Fruchtsäfte, Liköre und Spirituosen.

Im Herbst anfangen, ehe sich die Brombeere breitmacht

Dem Vorstand der Kernener IG Streuobst machte der Vortrag Laus auf mehr. Beim Frühstück haben Josef Engler, Karl-Heinz Schmid und Alexander Kurka die Marmeladen mit Laus verkostet. In den Steilhängen der Kammerforstheide Wildobst-Sträucher gezielt zu pflanzen, wäre der nächste logische Schritt. Noch dieses Jahr im Herbst sollte das Projekt nach gemeinsamen Vorbereitungen mit dem Landratsamt und den Eigentümern umgesetzt werden, ehe sich dort wieder Brombeeren breitmachen. „Interessant sind Felsenbirne und Kornelkirsche“, findet IG-Streuobst-Chef Karl-Heinz Schmid. Zur Wahl stehen für die Steilhängen unsere Kammerforst heimische Pflanzen oder Sträucher. „Wir werden auf Sträucher ausweichen, weil mit der Erde haben wir sonst ein Problem.“ Beim Thema Marmelade gebe es interessante Kombinationen, hat Schmid im Vor-



Das Gätz vom Bärenhof auf dem Frühstückstisch gibt Josef Engler, Karl-Heinz Schmid und Alexander Kurka schon mal einen Vorgeschmack. Bild: Schlegel

trag von Gudrun Vohl-Grötzingler gelernt. „Das schmeckt interessant und ist etwas Neues. Auch Kirschkornel ist durchaus möglich.“ Der Verein muss, sobald die Entscheidung zur Anpflanzung endgültig getroffen ist, noch Ehemalige finden und sie für die Verarbeitung der Früchte gewinnen. Schwarze Apfelbeere, Japanische Scheinquinte, Mispel oder Felsenbirne. Für viele sind das schön klingende Namen, doch welche wertvollen Früchte und interessante Pflanzen sich dahinter verbergen, ist ihnen unbekannt. Die vor allem heimischen Wildobstarten voller Vitamine und anderer wertvoller Inhaltsstoffe könnten unseren Speiseplan gut ergänzen und bereichern. Gudrun Vohl-Grötzingler hatte bei ihrem Referat Marmelade aus Kornelkirsche, Edel-Eberesche und Holunder-Mispel vorgestellt. Sie erklärte Schnitt und Standort,

die Größe von Sträuchern und Bäumen und beschäftigte sich mit der Frage, warum die heimischen Früchte eigentlich nicht mehr genutzt werden. Der Geschmackswandel spiele da eine große Rolle. Das Herb-Säuerliche sei nicht mehr angaugt. Die Aarbinatur im Sanddorn, welche die Frucht so sehr sauer macht, passe einfach nicht mehr zum süßen Trend. Überhaupt seien Wildfrüchte „roh nicht der Genuss, erst nach dem Zubereiten schmecken sie“. Sanddorn wie auch die Hagebutte, aus der Saft und Marmelade gewonnen werden, seien gleichwohl außergewöhnlich vitaminreich. Bei manchen Früchten, wie der Eberesche grassiere das Verrotten, sie seien giftig. „Die roten Früchte sollte man auch nicht essen, die sind leicht giftig, hinterlassen aber keine bleibenden Schäden. Aber verarbeitet ist das kein Thema mehr.“ In ihrem Vortrag

gab Gudrun Vohl-Grötzingler Hinweise, welche Pflanzen im Garten selbst angebaut werden können und wie sie zu verarbeiten sind. Der Dipl.-Ing.-Agraringenieurin geht es um mehr als nur ums Verkaufen und Genießen der bekömmlichen Früchtla: „Wir wollen, dass man schätzt, was die Vielfalt bei uns bietet, auch für Holzwerke.“ Der Holunder dient seit alters her in der heiligen Volksmedizin als Heilmittel.

Leckere Aromen

Die Aromen bereichern den Speiseplan. Manche Früchte sind roh wenig bis nicht genießbar, schmecken aber verarbeitet in Kombination mit Himbeeren oder Erdbeeren lecker.