



Der Schwarze Holler

Sambucus nigra L.

Die jungen dolden und bletter
gleich wie andere kreüter gesotten /
und in der speis genossen /
treiben aus den rotz / pituitam
genent / und die gallen



Regionale Gehölzvermehrung RGV



Impressum

Eigentümer und gefördert von:
Amt der NÖ Landesregierung
NÖ Landschaftsfonds

Landhausplatz 1, Haus 12, 3109 St. Pölten
Alle Rechte vorbehalten, © St. Pölten 2015
2. Auflage

Herausgeber:
Verein Regionale Gehölzvermehrung – RGV
Zeile 85, 2020 Aspersdorf

Inhalt und Redaktion:
Georg Schramayr, Klaus Wanninger

Titelbild: Klaus Wanninger

Grafiken und Karten: Klaus Wanninger, Georg Schramayr
Alle Fotos ohne Autorenangabe: Klaus Wanninger

Nicht namentlich gezeichnete Beiträge:
Georg Schramayr

www.heckentag.at
office@heckentag.at

Gestaltung: die werbetrommel, 3281 Oberndorf/Melk
Druck: gugler GmbH, 3390 Melk

Gender Disclaimer:
Die im Text gewählte männliche Form bezieht
immer gleichermaßen weibliche Personen ein.
Auf eine Doppelbezeichnung wurde aufgrund
einfacherer Lesbarkeit verzichtet.



Vorwort



Der Schwarze Holler – das „Wildgehölz des Jahres 2011“ – ist zwar einer der bekanntesten heimischen Sträucher, steckt aber trotzdem voller Geheimnisse, ungehobener Schätze und dazu schmeckt er auch noch großartig.

Von ihm hat die Bezirkshauptstadt Hollabrunn ihren Namen, ihm sind Kinderreime gewidmet und man kann aus seinem Holz sogar Pfeiferln und Flöten basteln. Der Schwarze Holler begleitet uns seit mindestens 6.000 Jahren und ist ein wichtiges Element unserer Hecken, Säume und naturnahen Gärten. Es gibt noch viele weitere Gründe, den Schwarzen Holler auf den Schild zu heben. Einige der vielen, auch weniger bekannten Eigenschaften des Hollers wurden in dieser Broschüre zusammengetragen und sollen so einer breiteren Öffentlichkeit vorgestellt werden.

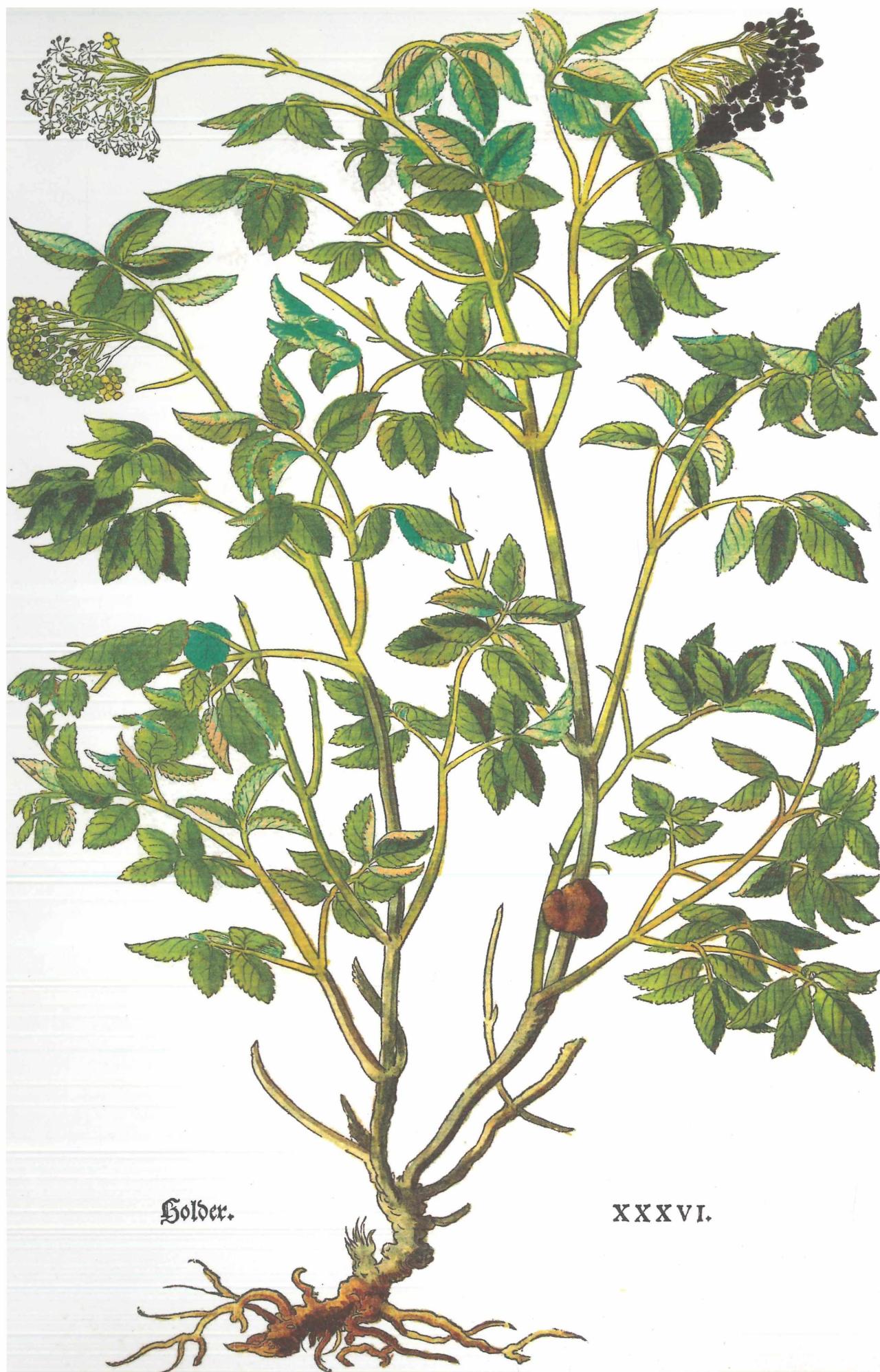
Ich bedanke mich herzlich für Ihr Interesse und wünsche viel Freude bei der Lektüre.

A handwritten signature in green ink, appearing to read "Stephan Pernkopf".

Ihr

Dr. Stephan Pernkopf

Landesrat für Umwelt, Landwirtschaft und Energie



Holder.

XXXVI.



Inhalt

Geißblattgewächs, Moschuskrautgewächs oder doch Holundergewächs? ... 6
Hollerbotanik durch die Jahrtausende 23
Angewandte Hollerkunde 31
Legenden, Märchen und Gerüchte 49
Quellenverzeichnis 56



Geißblattgewächs, Moschuskrautgewächs oder doch Holundergewächs?

Georg Schramayr

Beim Schwarzen Holler und seiner Sippschaft scheiden sich die Geister der Pflanzensystematiker. Dass Attich, Roter Holler und Schwarzer Holler in eine Gattung zusammengefasst werden können, steht außer Streit. Aber zu welcher Pflanzenfamilie sie gezählt werden sollten, ist noch immer umstritten.



Die Gattung Holunder trägt den wissenschaftlichen Namen *Sambucus* und umfasst 30 bis 40 Arten. Der Großteil kommt auf der Nordhalbkugel vor, einige wenige Arten auch in Südamerika. Traditionell wurde die Gattung *Sambucus* zu den Geißblattgewächsen (*Caprifoliaceae*) gestellt, aber einige spezifische Eigenschaften, wie das Vorhandensein von unpaarig gefiederten Blättern, markerfüllte Zweige und das Vorkommen von Oxalatkristallen in Rinde und Mark zeigen eine gewisse Unterschiedlichkeit zu den anderen Familienmitgliedern, wie den namensgebenden Geißblatt- oder Heckenkirschenarten, den Karden, den Schneebäumen und Weigeln. Schon um 1900 versuchte man eine kleine monotypische Pflanzenfamilie mit dem Namen Holundergewächse (*Sambucaceae*) aufzustellen, die nur aus der Gattung Holunder besteht. Dieser Gliederungsversuch hat sich aber weltweit nicht durchgesetzt und nur einige exotische Floren in Mittel- und Ostasien folgen noch heute diesem Vorschlag. Nach fast einem Jahrhundert

Wiedervereinigung mit den Geißblattgewächsen entschloss sich die Angiosperm Phylogeny Group, eine Gruppe von Botanikern, die die stammesgeschichtliche Verwandtschaft der bedecktsamigen Pflanzen untersuchte, die Gattung Holunder den Moschuskrautgewächsen (*Adoxaceae*) einzugliedern. Dieser Auffassung folgt auch die aktuelle Ausgabe der Flora von Österreich.^[12]

Welcher Familie man nun den Holler zuordnet, hängt ganz offensichtlich vom Zeitpunkt des Schulabschlusses ab! Die Maturajahrgänge 1905 bis 1910 haben noch die Zuordnung zu den Holundergewächsen gelernt. Wer dagegen den Holler als Geißblattgewächs gelernt hat, hat seine botanische Ausbildung vor 2009 abgeschlossen. Zu diesem Zeitpunkt wurde nämlich die Arbeit der Angiosperm Phylogeny Group veröffentlicht und deren Einschätzung setzte sich international rasch durch. Seither ist das kleine, unscheinbare Moschuskraut zum „Familienoberhaupt“ geworden.

Der Holler im Portrait

Für den Schwarzen Holler könnte man die Wuchsform mit: großer Strauch, oder kleiner Baum ansprechen. Wäre da nicht die Botanik mit ihren ganz klaren Definitionen. Da der Holler eine sogenannte basitone Wuchsform aufweist, also basale Knospen stärker fördert als Spitzenknospen, gehört er eindeutig zu den Sträuchern. Durch rechtzeitiges Ausbrechen oder Wegschneiden der Ausschlagsknospen und -triebe ist es nicht allzu schwer, den Holler als Hochstamm zu ziehen. Er sieht dann zwar wie ein Baum aus, ist es aber nicht. Eine kleine Stammverletzung reicht schon aus, dass er sich seiner Strauchnatur besinnt und basale, kräftige Erneuerungstrieben treibt.



Auch in der Höhe erreicht der Holler bald sein Limit. Bei 6 bis 7 m Wuchshöhe stagniert die Wuchsleistung und es werden im Kroneninneren kaum mehr Langtriebe produziert. Im lichten

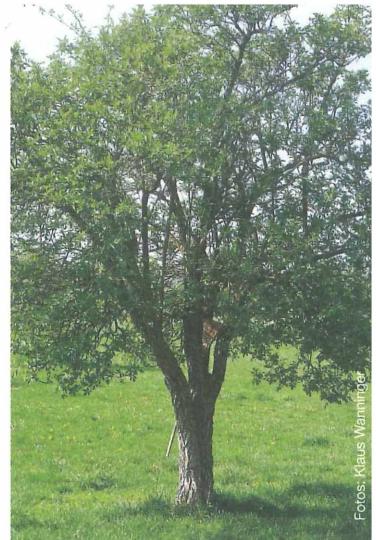
Stand wird der Holler dann breitkronig und beginnt rasch zu vergreisen. Ältere Hollersträucher sind daher typischerweise reich an Totholz und absterbenden Kronenteilen, ohne das dadurch die Langlebigkeit des Individuums besonders eingeschränkt wird.

In diesem Fall bewährt sich die enorme Ausschlagfähigkeit aus den schlafenden Knospen am Fuß der Hauptstämme. In lichten Wäldern, Auen und Säumen bleibt die Aststärke meist unter 10 cm. Die hellbraune und bald tiefrissige Borke ist charakteristisch für ältere Triebe ab dem fünften Jahr, jüngere Triebe haben eine glatte Rinde, die aber von zahlreichen Pusteln, den sogenannten Lentizellen, durchsetzt sind und daher sehr rau wirken.

Der Schwarze Holler ist auch im Winterzustand sehr leicht zu erkennen. Seine Knospen weichen von denen anderer heimischer Gehölze stark ab. Während die Winterknospen der meisten mittel-europäischen Bäume und Sträucher von dicht schließenden Knospenschuppen umgeben sind, hat der Schwarze Holler so kurze Knospenschuppen, dass sie sich nicht vollständig über das innenliegende juvenile Gewebe legen können. Aus dem leicht auseinanderklaffenden Kranz der Knospenschuppen schauen die Austriebsblätter hervor. Nur wenige heimische Gehölze haben ebenfalls diese sogenannte halb offenen Knospen. Einer davon ist der Faulbaum.



basaler Austrieb



Baumform

Fotos: Klaus Wanninger

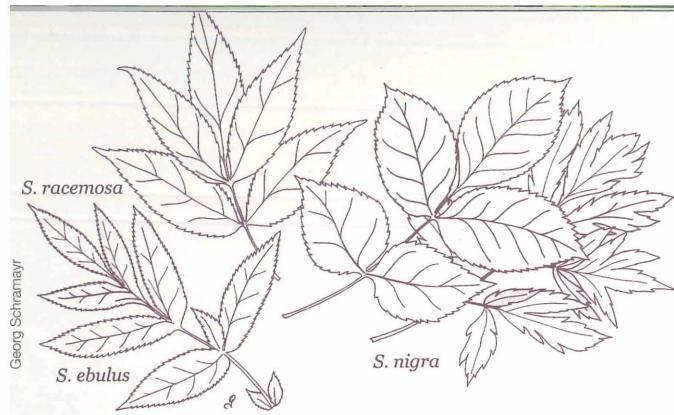
Der Schwarze Holler treibt sehr früh im Jahr aus, oft bei noch tiefen Temperaturen, sodass sich die Blätter durch eine dichte Anthocyan-Pigmentierung schützen müssen. Die Knospenschuppen und die daraus hervorragenden Jungblätter sind dann tiefrot gefärbt. Dazu kommt eine auffallende paarige Knospenstellung, die als gegenständig bezeichnet wird. Der Schwarze Holler schickt ausschließlich Laubknospen in den Winter, das bedeutet, dass aus diesen Knospen nur Blätter entstehen können. Sein nächster Verwandter, der Rote Holler hat dagegen kugelige Winterknospen, die schon alle Elemente einer Blüte enthalten.

Die Laubblätter des Schwarzen Hollers sind Fiederblätter, die aus meist 5 Teilblättchen bestehen. Schon in den alten Kräuterbüchern ist diese Tatsache daran erkannt worden, dass dieses zusammengesetzte Blatt im Herbst „im Ganzen“ abfällt. Der strenge Geruch des Hollerlaubes ist gattungstypisch und tritt bei allen drei heimischen Arten auf.



Die Dolden sind keine Dolden und die Beeren keine Beeren

Ebenfalls typisch für die ganze Gattung ist die Anordnung der Blüten. Botanisch korrekt sollte sie Schirmrispe genannt werden. Der Name kommt daher, dass die Einzeläste einer Rispe so weit verlängert sind, dass die endständigen Blüten annähernd in einer Ebene liegen und in der Gesamtheit einen flachen Schirm bilden. Den Hollerstrauben-, Hollerkrapfen- und Hollerschöberlköchinnen können wir es durchgehen lassen, wenn sie in der Küchenhektik einmal Blütendolde sagen, obwohl aus gerade ihrer Arbeitsposition besonders gut zu sehen ist, dass die einzelnen Blütenstielchen nicht aus einem einzigen Punkt kommen, wie das bei echten Dolden sein müsste.



Wenn die Früchte in die Erntereife kommen, stolpert man schon in die nächste sprachliche Unsauberkeit, denn die Hollerbeere ist gar keine, sondern eine Steinfrucht. Anatomisch steht der Holler damit

den Marillen näher als den echten Beeren! In der Illustrierten Flora von Mitteleuropa, dem berühmten Hegi, zeigen die Autoren bei der Beschreibung diplomatisches Geschick vom Feinsten, wenn es heißt: *Frucht eine beerenartige, 3-kernige, kugelrunde bis ovale, 5–6 mm dicke, schwarzviolett glänzende Steinfrucht mit blutrotem Saft.*^[30] Bei den Nutzpflanzen gibt es zahlreiche Arten die „Beeren“ genannt werden, ohne es zu sein. „Un-Beeren“ sind zum Beispiel die Himbeere, die Erdbeere, die Wacholderbeere oder die Elsbeere.

Die drei heimischen *Sambucus*-Arten sind sich äußerlich zwar ähnlich, aber beim genauen Hinsehen gut auseinanderzuhalten.^[30]

	Schwarzer Holler	Roter Holler	Attich
Trieb verholzt			
Mark			
Winterknospen			unterirdisch
Blütenfarbe			
Farbe Staubgefäß			
Fruchtfarbe			
Schirmrispe bei Reife			
Blütezeit	Mai/Juni	April/Mai	Juni/Juli
Fruchtzeit	August/September	Juni/Juli	September

Inside Sambucus

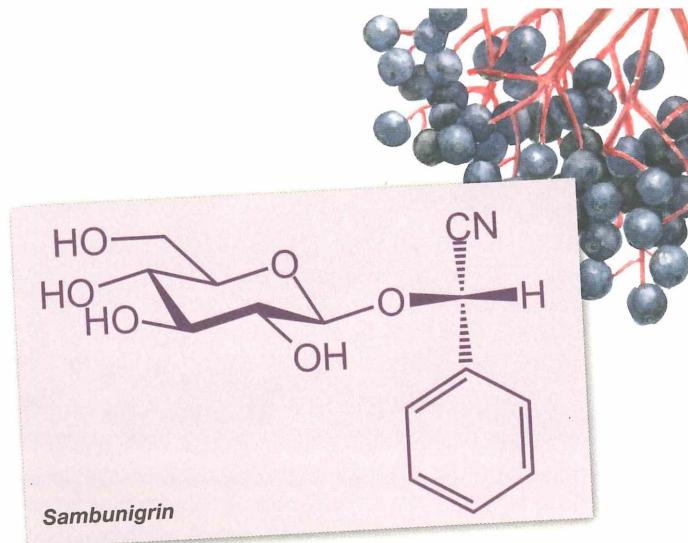
Dem Holler wird ja viel nachgesagt, er gilt als extrem gesund, als Hausapotheke des kleinen Mannes, ist ein Jungbrunnen, man soll sogar den Hut ziehen und man könnte die Liste der Superlative, mit denen er bedacht wird, noch lange fortsetzen. Richtig ist jedenfalls, dass der Holler in den meisten Pflanzenteilen eine schwach giftige Pflanze ist und der Gebrauch sollte mit Wissen und Verstand erfolgen.

Zuerst die gute Botschaft. Die häufig zu lesende Behauptung, dass der Holler Blausäure enthält, stimmt nicht. Ein Inhaltsstoff der aber in den meisten Pflanzenteilen festgestellt werden kann, ist ein cyanogenes Glycosid mit dem chemischen Trivialnamen **Sambunigrin** (abgeleitet vom wissenschaftlichen Namen *Sambucus nigra*). Das ist leichter zu merken als L-Mandelonitril- β -D-glucopyranosid, (S)-O- β -D-Glucopyranosyl mandelonitril oder gar (S)-(β -D-Glucopyranosyloxy) phenylacetonitril, wie es in der komplizierten chemischen Nomenklatur heißen müsste. Und noch eine gute Botschaft für Leute denen vom Roten Holler oder vom Attich übel geworden ist: es war nicht das Sambunigrin, denn wie schon der Substanzname andeutet, fehlt den beiden Hollerarten diese Substanz.

Cyanogene Glycoside kommen im Pflanzenreich durchaus häufig vor und bestehen aus einem Alkohol, einem Zucker und einer Nitrilgruppe, also einer Kohlenstoff-Stickstoffgruppe. Cyanogene Glycoside sind, solange sie nicht aufgespalten werden, ungiftig. Unter dem Einfluss eines ganz spezifischen Enzyms kann aber der Zuckerrest abgetrennt werden und aus der freiwerdenden Nitrilgruppe entsteht mit Wasser Cyanwasserstoff, also Blausäure. Blausäure verdampft bei 26°C und wird daher beim Erhitzen ausgetrieben. Cyanogene Glycoside sind daher kleine chemische Zeitbomben. Völlig unscheinbar und ungiftig überdauern sie im Pflanzengewebe und solange sie nicht mit dem Enzym in Kontakt kommen, bleibt das auch so.

Nicht die Pflanze, sondern der Konsument erzeugt die Blausäure!

Viele der pflanzenbürtigen cyanogenen Verbindungen dienen als Waffe gegen Fressfeinde. Die Pflanzen produzieren neben den Glycosiden auch die zugehörigen Enzyme, lagern sie aber getrennt voneinander, damit es zu keiner Selbstvergiftung kommt. Beim Zerstören des Pflanzenkörpers finden Glycosid und Enzym



zusammen und die Blausäure wird frei. Bei den Säugetieren wird die Blausäure vom Körper rasch resorbiert und durch die Hemmung eines Atmungsenzyms, der Cytochromoxydase, die Sauerstoffverwertung in den Zellen unterbunden. In weiterer Folge kommt es zu einer Lähmung des Atemzentrums im Zentralnervensystem. Als Alarmsubstanz kommt der bei der Spaltung ebenfalls freiwerdenden Aromastoffgruppe große Bedeutung zu. Das, was wir bei Apfelkernen, Rosennüsschen und Steinobstkernen als mandelartig oder vanilleartig feststellen, ist die Begleitmusik zur Blausäurefreisetzung.

Der menschliche Organismus ist nicht in der Lage das Emulsin zu produzieren, das die Fähigkeit besitzt, Sambunigrin zu spalten. Wir nehmen es üblicherweise mit der Nahrung auf und der Glycosid-Spaltungsprozess findet dann im Körper statt. Glycoside sind, abgesehen von ihrer Hörigkeit gegenüber dem Emulsin, chemisch einigermaßen stabile Verbindungen. Lediglich starke Säuren können die Glycoside auch auf nichtenzymatischem Weg spalten. Und so eine Säure tragen wir als Salzsäure im Magen mit. Was beim Verzehr von Blausäureglycosiden nicht schon im Mundraum durch das Zerkauen gespalten wurde, hat bei der Säureaufspaltung im Magen die zweite Chance. Die Glycoside, die auch den Magen unbeschadet passiert haben, vagabundieren nun im Körper als „Schläfer“ herum und bleiben inaktiv, solange sie keinem Emulsin begegnen.

Glycosidlöcher und Giftstofflager

Warum bei soviel Sambunigrin im Holler die Intensivstationen und Notaufnahmen der Krankenhäuser nicht voll belegt sind, liegt daran, dass dieses cyanogene Glycosid im Pflanzenkörper sehr ungleich verbreitet ist. Die Blüte im vollerblühten Zustand und die ganz reife Frucht sind regelrechte Glycosidlöcher, während die



Fotos: Klaus Wanninger

Einzelblüten und vollreifes Fruchtfleisch sind weitgehend Sambunigrin-frei, nicht aber die Schirmrispenästchen

vegetativen Pflanzenteile, allen voran die Blätter und jungen Triebe hohe Sambunigrin-Werte aufweisen. Bei der Schirmrispe verzahnen sich die beiden Welten. Während die Steinfrucht (die „Beere“) je nach Reife-grad sehr arm oder sogar frei von Sambunigrin ist, beginnt schon mit den reich verästelten Stielchen und Triebchen im Rispenkorpus die cyanogene Welt. Entwicklungsgeschichtlich könnte man das als Co-evolution zur Vogelwelt sehen, denn wer sich die Früchte mit der Schnabelpinzette holt, ist gegenüber den Büschelfressern aus der Säugetiergruppe klar im Vergiftungsvorteil. Als Holler-Verarbeiter kann man sich dieses Wissen einfach nutzbar machen. Das Zauberwort heißt: sauber abrebeln.

Von Testern und Non-testern

Warum manche Menschen riesige Mengen an Hollerkoch konsumieren können, oder Großabnehmer bei Holdersuppe sind und dabei nicht die geringsten Zeichen von Unwohlsein zeigen, andere wieder schon bei einer kleinen Holler-Nachspeise mit Übelkeit kämpfen, liegt an einer Reihe von Ursachen. Zum Einen können wir auf Blausäuremolekülen im Körper sehr unterschiedlich reagieren. Wir haben nämlich einen Mechanismus eingebaut, um kleinere Mengen von Cyanidionen abzufangen. Mit dem körpereigenen Enzym Rhodanase und etwas Schwefel können wir daraus das ungiftige Thiocyanat bilden. Wie viel Rhodanase wir produzieren und wie gut wir daher entgiften können, ist sehr individuell. Es scheinen hier genetische Rahmenbedingungen, aber auch Training mit im Spiel zu sein. Von den Einwohnern Zentralafrikas weiß man beispielsweise, dass sie weit höhere Mengen an Cyanidionen verkraften, als ein durchschnittlicher Europäer. Der Grund liegt in ihrer Grundnahrung Maniok, der hohe Dosen an cyanogenen Glycosiden enthält. Aber auch die Streuung innerhalb einer Volksgruppe ist enorm. Nun sollte man meinen, dass man mit einer kräftigen Rhodanase-Produktion auf der Butterseite des

Blausäureproblems läge. Weit gefehlt, denn das beim Abbau gebildete Thiocyanat ist zwar ungiftig aber nicht unproblematisch, es führt zu Iod-Unterversorgung in der Schilddrüse und neben Schilddrüsenfunktionsfehlfunktionen auch zu einem beachtlichen Kropf. Aber das Sambunigrin und der ganze Prozess des Umbaus cyanogener Substanzen ist nur ein Aspekt des möglicherweise auftretenden Unwohlseins nach Hollerkonsum. Es wurden im Holler auch Harze nachgewiesen, die zwar nur in Spuren vorkommen, aber im hochdosierten Versuch zu Übelkeit führten. Und außerdem gibt es da noch die Lektine.

Eiweißkörper nach dem Schlüssel-Schloß-Prinzip

Die meisten chemischen Reaktionen laufen, nach Mengen ab. Mehr Reaktionspartner ergibt mehr Reaktionsprodukt. Reagiert wird meist ziemlich unspezifisch, mit allem was da ist. Die Stoffgruppe der Lektine ist dagegen wie die Arbeit mit einer Pinzette. Lektine suchen sich ihren Reaktionspartner genau aus und haben spezifische Erkennungsmechanismen. Sie arbeiten nach dem Schlüssel-Schloß-Prinzip. Nur wenn die beiden zusammenpassen, kommt es zu einer chemischen Reaktion. In vielen Pflanzenteilen des Hollers kommen solche Lektine vor. Sie können Blutzellen verklumpen und die Teilung von Influenza-Viren unterbinden.

Die rot-schwarze Koalition

Für den wissenschaftlichen Namen *Sambucus nigra* (=schwarz) zeigen sich kräftig färbende Pigmente in der Fruchtschale verantwortlich. Chemisch sind das Anthocyane, also Rotfarbstoffe, die so hohe Farbintensität haben, dass die Früchte ein schwarzes Aussehen haben. Im Falle des Schwarzen Hollers sind das gleich fünf verschiedene Anthocyane, von denen zwei Hauptpigmente den Löwenanteil ausmachen. Sie sind für die starke oxidative Wirkung der Hollerfrüchte zuständig und zum Teil auch für die entzündungshemmenden Eigenschaften.

Hollerpollen – Der einen Freud' der and'ren Leid

Walter R. Bielowski

Alljährlich in der Zeit von Mai bis Juli zieht ein feiner, süßer Duft durch Dörfer und Stadtteile mit Gärten. Während nun die Einen in (früh)sommerliche Verzückung versetzt werden, mit Vorfreude auf erfrischenden Sirup oder Sekt, haben die Anderen nichts als Rotz und Tränen übrig für die Quelle der Sinnesreizung.

Die großen weiß blühenden Schirmrispen (Abbildung 1), denen der Duft entströmt, gehören zu einer Pflanze der Familie der Adoxaceae.^[12] Der nach der Farbe seiner Früchte benannte schwarze Holler (*Sambucus nigra L.*) ist nicht nur für die Fliegen, Käfer und Bienen, die ihn bestäuben, von Bedeutung. Passend zur Ambivalenz seiner Wahrnehmung in Glauben und Aberglauben (siehe Hollerbotanik durch die Jahrtausende) können seine Inhaltsstoffe dem Menschen Nutzen und Schaden bringen.

Doch was riecht eigentlich, wenn es nach Holler riecht? Was schmecken wir im Hollersirup oder -sekt? Und was genau ist schuld an den Qualen der Allergiegeplagten? Um diese Fragen zu beantworten, nehmen wir Sie mit auf eine Reise in den Mikrokosmos des Schwarzen Hollers.

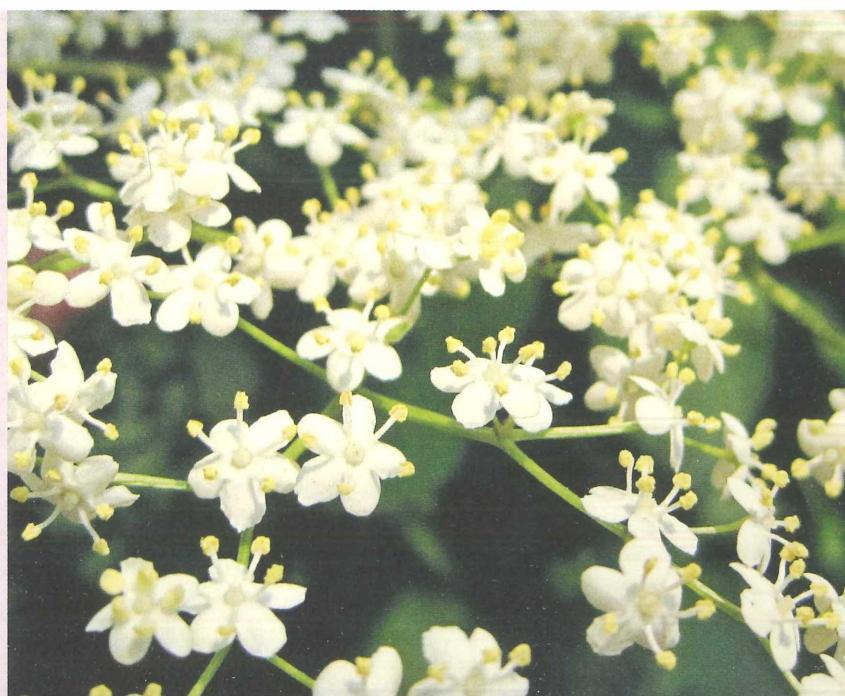
Wo Duft ist, ist Geschmack – „Den Sirup schmeckt man bis raus auf die Straße.“

Der Umstand, dass einige Dialekte kein eigenes Wort für „Riechen“ kennen, unterstreicht, dass unser wichtigstes Geschmacksorgan eigentlich die Nase ist.

Unterscheidet unsere Zunge lediglich zwischen Abstufungen von süß, salzig, bitter, sauer und umami,^[48] so kann selbst eine ungeschulte Nase tausende Stoffe identifizieren und selbst dann noch unterscheiden, wenn der chemische Unterschied minimal und die Anzahl der Moleküle auf der Nasenschleimhaut gering ist.^[5]

Der Duft des Hollerblütensirups ergibt sich aus einer Mischung von mindestens 76 Stoffen, von denen zumindest sieben auch in Reinform extrahiert mehr oder weniger stark an den Geruch von Holler erinnern. Einem großen Anteil der Duftstoffe werden Eigenschaften wie „fruchtig, süß“, „blumig“ oder auch „holzig“ oder „wie Grasschnitt“ zugeordnet. Der Gesamteindruck wird jedoch durch Duftrichtungen erzeugt, die in höherer Konzentration eher abschreckend wirken würden. So hat Hollersirup Komponenten, die nach Pilzen, grünem Pfeffer, mildem Knoblauch, Sahne, Lakritze, aber auch nach scharfem Senf riechen.^[34, 35, 36] Geruchsunterschiede ergeben sich je nach Qualität der verwendeten Blüten. So mag es wie bei jedem Küchenkraut von Bedeutung sein zu welcher Tageszeit und bei welchem Wetter die Blütenstände geerntet wurden, ob die Blüten jung oder kurz vor der Welke waren und wie viel Zeit zwischen Ernte und Verarbeitung vergangen ist. Diese Variationen sind aber schwer zu erfassen und bisher nicht untersucht. Leichter erfassbar unterscheiden sich die Inhaltsstoffe von Sirup aus Wildformen des Hollers und gezüchteten Sorten, da diese nicht nur in den Konzentrationen sondern auch im Vorkommen mancher Inhaltsstoffe verschieden

Abbildung 1: Detail einer Schirmrispe von *Sambucus nigra L.* in Vollblüte. Die unterschiedlich langen Verzweigungen des Blütenstandes, die nicht von einem Punkt ausgehen, und die Lage der Blüten in mehr oder weniger einer Ebene sind deutlich zu erkennen.



sind. Auch die Mengen an zugefügter Zitronensäure und an Zucker haben einen Einfluss auf Zusammensetzung und Konzentration der Inhaltsstoffe, die aus dem Holler stammen.^[36] Es empfiehlt sich also für die private Nutzung von Hollerblüten, bereits beim Sammeln jene Blütenstände und Sträucher zu bevorzugen, die durch besonders guten Duft auffallen. Der Versuch könnte sich lohnen die Beobachtungen für die folgenden Jahre zu notieren, vor allem dann, wenn eine Ernte dafür genutzt wird, die persönlich bevorzugten Mischverhältnisse von Holler, Zucker und Zitrone herauszufinden. Ist eine favorisierte Mischung gefunden, können im nächsten Jahr weitere Versuche zur Geschmacksperfektionierung ausprobiert werden. So ergeben sich ganz neue Geschmackseffekte, ob die Zitronenscheiben geschält oder ungeschält beigefügt werden, oder ob persönlich empfundenen Schwächen im Geschmack der lokalen Hollerpopulation durch die Zugabe von Zitronenmelisse (*Melissa officinalis* L.) oder Minze (meist *Mentha x piperita* L., Pfefferminze, oder *Mentha spicata* L., Grüne Minze) ausgeglichen werden. Der Autor kam in seiner Jugend in den Genuss einige Variationen des Themas Hollersirup zu probieren. So etwa durch das Ersetzen oder Ergänzen der Zitronen durch wahlweise Limetten, Orangen oder Grapefruit. Auch die Beigabe von getrockneten Hollerbeeren des Vorjahres, von Rosenwasser oder etwas Lavendel, aber auch eine Prise schwarzen Pfeffers oder etwas Thymian (*Thymus vulgaris* L.) führen zu Erfrischungsgetränken, auf die man sich alle Jahre wieder freut. Das Inhaltsstoffspektrum solcher lokaler Rezepte ist freilich noch nicht untersucht. Weitere Erkundungen durch die Geschmackswelt der Hollersäfte wurden dem Autor leider verwehrt. Er entwickelte mit den Jahren eine Allergie gegen Holler.

Das hässliche Gesicht des Hollers

Triefende Nase, rote juckende Augen, gerötete beißende Haut – die bekanntesten Symptome der allergischen Sofortreaktion, meist ausgelöst durch Stoffe, die über die Luft auf empfindliche Haut und Schleimhaut gelangen, können auch vom Holler ausgelöst werden. Werden die allergieauslösenden Stoffe geschluckt, so kann es auch zu einer leichten Erhöhung der Körpertemperatur, oder – wie in einem dokumentierten Fall nach dem Genuss von Hollerbeerensaft – zu einem bedrohlichen Anschwellen der Schleimhaut der Atemwege kommen.^[13] Über die gefährlichste Form der allergischen Sofortreaktion, den anaphylaktischen Schock, bei

dem eine massive Überreaktion des Körpers zum Kreislaufstillstand bei der betroffenen Person führt und ohne lebensrettende Sofortmaßnahmen der Tod eintritt, gibt es vom Holler bisher keine Berichte. Der vielleicht älteste Bericht über allergische Reaktionen auf Holler stammt aus dem Jahr 1487 und dürfte bezeugen, dass Allergien kein ausschließliches Problem der späten Neuzeit sind:

Der geroch von holder ist fast starch und krencket d[as] haubt und macht gern blueten die naß

sowie

Item holder bluet gerochen von eynen hitzigen menschen bringet haubt wethun und stetigs gerochen bringet die nase blueten^[8]

Die allergischen Reaktionen werden wahrscheinlich durch ein einziges Allergen ausgelöst. Es handelt sich dabei um ein Protein, welches „Sam n 1“ (von *Sambucus nigra* L.) genannt wird. Da Untersuchungen allergische Reaktionen sowohl auf Extrakte aus Pollen als auch aus Blüten und aus Beeren feststellen konnten, ist davon auszugehen, dass alle drei Pflanzenteile dieses Allergen enthalten.^[13]

Während für eine betroffene Person die Vermeidung von Produkten aus Holler wie zum Beispiel von Säften, Sekt, weinhaltigen Modegetränken, Tee ähnlichen Heißaufgussgetränken oder „Waldbeerenmischungen“ eher eine geringe Herausforderung darstellt, so ist die Belastung durch die allergentragenden Pollen in der Umgebungsluft nur schwer zu vermeiden. Obwohl *Sambucus nigra* L. hauptsächlich durch Insekten bestäubt wird, erreichen die Pollenzahlen im Mittel 40 und in der Hauptblütezeit bis zu 167 Pollenkörper pro Kubikmeter Luft, was zumindest einem Viertel der Menge von Graspollen in der gleichen Region entspricht,^[13] deren Pollen viel ungezielter ausschließlich von Wind verbreitet und in sehr großer Zahl freigesetzt werden. Zusammen mit der Tatsache, dass die Pollen des Hollers mit 10–25 µm Durchmesser

Mikrometer

1 µm (Mikrometer) ist ein Millionstel Meter.
Das entspricht etwa einem Hundertstel der Dicke eines herkömmlichen Blattes Kopierpapier.

für eine durch Insekten bestäubte Art eher klein sind (vergleiche mit Pollen von *Rosa canina* L., Hundsrose mit 26–50 µm oder *Iris sibirica* L., Sibirische Schwertlilie mit 51–100 µm Durchmesser), der Häufigkeit des Vorkommens von *Sambucus nigra* L. und der großen Zahl von etwa 1.000 Blüten pro Blütenstand^[71] erscheint die Konzentration von bis zu 167 Pollen pro Kubikmeter Luft nicht mehr so überraschend. Die Größenordnungen, in denen sich die Pollenproduktion abspielt, vermittelt ein Gedankenexperiment: Wenn ein großer Hollerstrauch 1.000 Blütenstände mit 1.000 Blüten trägt und jede Blüte 50.000 Pollen produziert, sind dies bereits 50.000.000.000 (fünfzig Milliarden) Pollen. Zusammengenommen würden sie ein Volumen füllen, welches einem „gut eingeschenkten“ Achterl Wein entspricht (etwa 0,180 l). Wäre jedes Pollenkorn so groß wie ein Sandkorn, würden sie etwa 19 Badewannen füllen (etwa 37.000 l). Zum Leidwesen der Betroffenen genügen bereits 10 bis 50 Pollen auf der Nasenschleimhaut oder im Auge einer allergiegeplagten Person für eine allergische Sofortreaktion.^[22]

Nun wissen wir, dass ein Protein namens Sam n 1 die allergische Reaktion auslöst und dass das Allergen uns durch die Luft über den Allergenträger Pollen erreicht. Die Struktur des Proteins ist noch nicht restlos geklärt.^[13] So wenig Informationen es zur Funktion jenes Proteins im Holler gibt, so viele Informationen gibt es zur Funktion von Pollen. Die „Lehre von den Pollen“ heißt Palynologie und befasst sich mit der Evolution, der Entstehung und Entwicklung, der chemischen Zusammensetzung, dem Aussehen von Pollen und dem Bestäubungs- und Befruchtungsvorgang. Da es nicht nur bei den Menschen (zum Glück, Anm.d.A.) anders läuft als in der „Geschichte von den Bienen und den Blumen“, sondern auch bei den Blumen selbst, lohnt sich folgender Exkurs.

Der Pollen – Einblicke in Blümchensex

Wie in Abbildung 2 zu sehen, wird eine einzelne Hollerblüte unter anderem aus einem grünen Kelch und einer weißen Krone gebildet. Abbildung 3 zeigt die Gleichartigkeit der Kronblätter zwischen denen jeweils auf Lücke ein Staubfaden emporragt, an dessen Ende eine gelbe Struktur sitzt: der Staubbeutel. In der Seitenansicht in Abbildung 2 ist gut zu sehen, dass jeder Staubbeutel aus vier gleichen Untereinheiten besteht, die Pollensäcke genannt werden und je zu zweit in „Theken“ genannten Strukturen zusammengefasst sind. Eine Hollerblüte



Sporopollenin

Die chemische Stabilität von Sporopollenin verdient ähnliche Bewunderung wie die legendäre Reißfestigkeit eines Spinnfadens. Die Aufbereitung von Proben zur Pollenanalyse im Labor umfasst die Behandlung mit starken Säuren und Laugen, die selbst Holz, Metalle, Glas und Gestein auflösen. Übrig bleibt fast ausschließlich das Sporopollenin der äußeren Pollenhülle und mancher Sporen (Name!). Unter Luftabschluss oder in Trockenheit kann Sporopollenin lange Zeit überdauern. Mit Tage, Wochen, Monaten und Jahren alten Pollen werden Verbrechen aufgeklärt (Palynoforensik), die Rekonstruktion von Klima und Landnutzung erfolgt mit Pollen, die mehrere tausend Jahre alt sein können (Archäobotanik) und die Erforschung der Evolution der Pflanzen wird unterstützt durch Sporopolleninstrukturen, die aus Millionen Jahre altem Gestein befreit werden (Paläopalynologie). Sogar in der Prospektion von Erdöl und Kohle spielt das Sporopollenin von Pollen längst ausgestorbener Arten eine große Rolle (Geologie). Zerstört wird Sporopollenin vor allem durch enzymatischen Abbau (z.B. Verdauung durch Mikroorganismen) oder Feuer.

mit fünf Staubbeuteln hat also zwanzig Pollensäcke. In diesen teilen sich während der Blütenentwicklung zahllose Pollenmutterzellen in jeweils vier Pollenkörper, die aus den männlichen Geschlechtszellen der Pflanze bestehen. Die innerste Gewebeschicht des Pollensacks steuert einen wichtigen Stoff bei, der sich an die jungen Pollenkörper anlagert. Er ermöglicht es ihnen eine Struktur zu schaffen, die sie wie ein Panzer einhüllt und den Pollenkörnern einer Art oder Gattung ihr typisches Aussehen gibt. Dieser Stoff heißt **Sporopollenin** und hat vor allem die Funktion das Erbmaterial der innen liegenden Zellen gegen Schäden durch

UV-Strahlung zu schützen. Für Abbildung 4 wurde die äußerste Schicht eines Pollenkorns von *Sambucus nigra* L. durch Elektronenmikroskopie sichtbar gemacht.

Damit eine Befruchtung zustande kommt, muss ein Pollenkorn zunächst jene Strukturen erreichen, die Narbe genannt wird und in Abbildung 3 als grüne, leicht glänzende Struktur im Zentrum der Blüte zu sehen ist. Hat das Pollenkorn durch Wind oder angeheftet an ein Insekt die Narbe erreicht, so muss nun der Inhalt des Pollenkorns die weiblichen Geschlechtszellen erreichen, die sich gut geschützt im Fruchtknoten befinden (eingehüllt von grünen Kelchblättern in Abbildung 2 zu sehen). Zu diesem Zweck bricht das Pollenkorn an dafür vorgesehenen Stellen, im Falle des Hollers drei längs verlaufenden Spalten (siehe Abbildung 5), auf und bildet den sogenannten Pollenschlauch. Dieser wächst vergleichbar mit einer Wurzel, die sich in den Boden bohrt, durch die Narbe und das darunterliegende Gewebe hindurch in den Fruchtknoten hinein, bis er die weiblichen Geschlechtszellen (den Embryosack) erreicht. Dieser Vorgang kann wenige Minuten oder einige Stunden dauern. Das genetische Material aus dem Pollenkorn wandert in den Embryosack ein und befruchtet ihn. Die Blüte hat ihren Zweck erfüllt, beginnt zu welken und die Bildung der Samen und der Frucht, im Falle des Hollers einer Steinfrucht, beginnt.

Verwenden oder wegschmeißen – die gesunde Reaktion

Gelangt ein verirrtes Pollenkorn nicht an sein Ziel und wird eingeatmet, so bleibt es an der feuchten Nasenschleimhaut oder spätestens in den oberen Atemwegen kleben. Gerät es ins Auge, wird es mit Tränenflüssigkeit über den Tränenkanal in die Nase gespült. Es nimmt Feuchtigkeit auf, birst an den dafür vorgesehenen Stellen und der Inhalt des Pollenkorns tritt aus. Jene Strukturen, die klein genug sind, die Barriere der Schleimhaut zu überwinden gelangen in den Körper, während größere Strukturen, wie z.B. die Hülle des Pollenkorns mit dem körpereigenen Schleim „entsorgt“ werden. Was bis in die Atemwege vordringt, wird mit Hilfe von Flimmerhärtchen Richtung Rachen bewegt und nach einem Räuspern geschluckt oder ausgespuckt. Der Nasenschleim gelangt entweder nach draußen oder durch Hochziehen ebenfalls in den Magen, wo die Verdauung einsetzt. Jene Strukturen, die klein genug waren durch die Schleimhaut in den Körper zu gelangen, werden vom Körper verarbeitet und/oder durch die Niere aus dem Blut gefiltert und mit dem Urin ausgeschieden.

Bekämpfen bis zum Tode – die allergische Reaktion^[22]

Ist eine Allergie vorhanden, so reagiert der Körper anders, sobald das Allergen an oder in die Schleimhaut

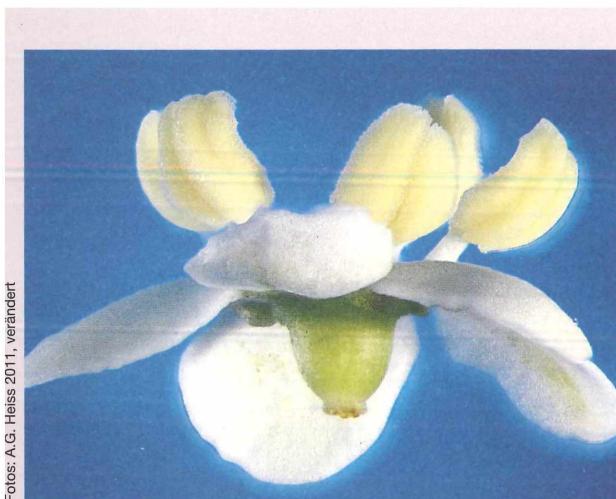


Abbildung 2: Seitenansicht einer jungen Blüte von *Sambucus nigra* L.. Grün sind die miteinander verwachsenen Kelchblätter zu sehen, die den Fruchtknoten verbergen. Über den weißen Kronblättern ragen an den Staubfäden die gelben Staubbeutel, die aus je vier Pollensäcken gebildet sind, empor. Die prall mit Wasser gefüllten Zellen der äußersten Gewebebeschicht der Pollensäcke vermitteln einen blasigen Eindruck. Trocknen die äußeren Gewebebeschichtungen aus, reißen die Pollensäcke auf und machen den Pollen zugänglich für Wind und Bestäuber.



Abbildung 3: Ansicht einer jungen Blüte von *Sambucus nigra* L. von oben. Die fünf gleichartigen weißen Kronblätter sind an der Basis verwachsen. Jeweils auf Lücke ragt ein Staubfaden empor, an dem sich jeweils zwei Theken aus zwei Pollensäcken befinden. Im Zentrum der Blüte glänzt die Narbe, die den Abschluss des darunter liegenden Fruchtknotens bildet.

gelangt. Und das tut es, sobald sich das Innere des Pollenkorns, in dem das Allergen vermutet wird, nach außen gekehrt hat. Der Körper reagiert, als würde es sich bei Sam n 1 um einen Krankheitserreger handeln. Die Immunabwehr springt an. Es werden Moleküle produziert, die den vermeintlichen Feind identifizieren und für das Fressen durch die weißen Blutkörperchen vorbereiten. Mehrere Stoffe, die lokal an der „befallenen“ Stelle vom Körper ausgeschüttet werden, erweitern die Blutgefäße und lassen das Blut sogar direkt ins Gewebe eindringen, damit die Abwehr vor Ort kämpfen kann – die Schleimhäute werden rot und schwellen an. Mag diese Reaktion gegen Bakterien und Viren sinnvoll sein, so geht der Schuss in diesem Fall nach hinten los. Die derart gereizte Haut ist noch leichter empfänglich für das Allergen. Reißt der Zuflug an Pollen auf die betroffenen Stellen nicht ab, so schaukelt sich die Reaktion auf. Der Körper glaubt eine gefährliche Infektion vor sich zu haben. Die Abwehrproduktion wird weiter hochgefahren, was die betroffene Person etwa am Anschwellen der Lymphknoten am Hals beobachten kann. Stresssymptome wie schwitzende Hände, reduzierte Ausdauer und gesteigerter Herzschlag können Anzeichen steigender Körpertemperatur sein. Im Extremfall leidet die betroffene Person an Heufieber. Kommen zusätzliche Belastungen wie trockene Luft, Hitze oder mechanische Belastungen

durch Schnäuzen hinzu, kann Nasenbluten die Folge sein. Führt nun noch Flüssigkeitsmangel, der an einem heißen Frühsommertag mit Wind und vermehrtem Schwitzen leicht zustande kommt, auch noch zu Kopfschmerzen, sind wir bei jenen Symptomen angelangt von denen bereits oben zitiert Herr Cuba im Jahr 1487 berichtete.^[8] Doch was der Körper auch versucht, gegen den vermeintlichen Feind kann er nicht siegen. Der betroffenen Person bleibt nur die Flucht in Gegenden ohne Hollerpollen oder in geschlossene Räume, und die Linderung der Symptome durch die Einnahme von Medikamenten. Ist das Anschwellen der Schleimhaut im Hals und den oberen Atemwegen so heftig, dass es zu Atembeschwerden kommt, kann eine Einnahme von Medikamenten sogar überlebenswichtig sein.

Die Hollerquintessenz

So wie es viele gut gelaunte Menschen für eine gelungene Party braucht und nur einen mies gelaunten Gast um die Stimmung zu verderben, verhält es sich auch mit den Inhaltsstoffen des *Sambucus nigra* L.: Wenn es nach Holler riecht und schmeckt, nehmen wir ein Gemisch aus mehreren Dutzend Stoffen wahr. Zur Auslösung der Qualen der Menschen mit Allergie genügt ein Protein, das Sam n 1 genannt wird und vor allem über das Innere der Pollenkörner in den Körper gelangt.

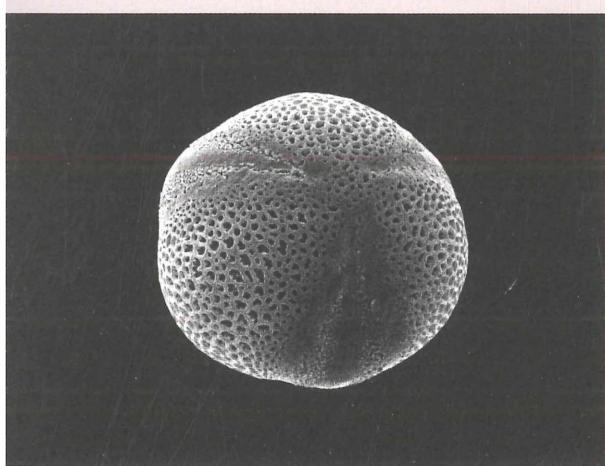


Abbildung 4: Diese elektronenmikroskopische Aufnahme zeigt ein Pollenkorn von *Sambucus nigra* L.. Die sichtbare äußere Gestalt des Pollenkorns ist für Wissenschaftler der Palynologie wie ein Gesicht, an dem sie eine Art oder eine Gattung erkennen können.

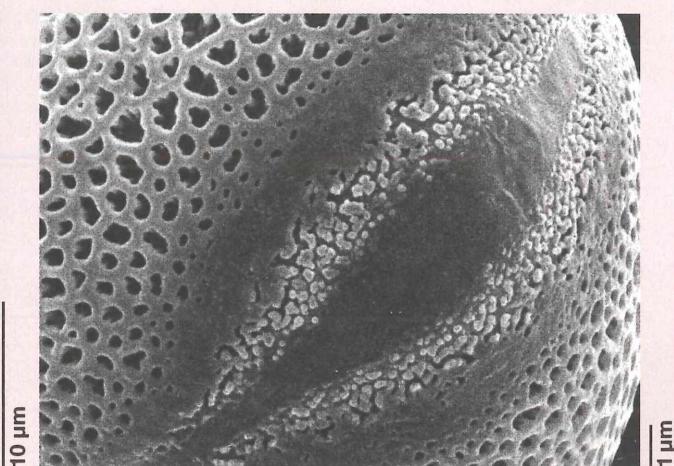


Abbildung 5: Diese elektronenmikroskopische Aufnahme zeigt als Detail eines Pollenkorns von *Sambucus nigra* L. einen jener drei gleichartigen Bereiche, an denen bei der Keimung des Pollenkorns eine Öffnung für den Pollenschlauch entsteht.

So sagen die Europäer

Georg Schramayr

Die Karte der nationalen Bezeichnungen für Holler ist im Wesentlichen dreiteilig. Da sind zum einen die romanischen Sprachen, die auf dem lateinischen *Sambucus* aufbauen und Reduktionsformen dieses Wortes darstellen. Dann gibt es den großen Block der Holler-Ableitungen und schließlich den slawischen Block, der auf der Wortwurzel *bez* aufbaut. Auffallend ist, dass praktisch jede Region in Europa mehr als nur einen Begriff für den Holler vorweisen kann.

In Österreich ist der Begriff Holunder nur Schriftsprache. In den regionalen Dialekten ist die Pflanze ein *Holler*, im mühlviertlerischen *Hoija*,^[56] im Burgenland *Hulla*. Im kärntnerischen Sprachgebrauch kommt ein „d“ dazu und es wird wie in Nordeutschland der „*Holder*“.



Die Deutschen nennen den Baum Holder wegen seiner Hohlheit

Die Herleitung des Namens Holler oder Holunder war schon immer ein unerschöpfliches Betätigungsgebiet für Namensdeuter, Sprachforscher, Germanisten und auch Kräuterkundige. Nicht immer wurde dabei sauber gearbeitet und zahlreiche vordergründige Lautähnlichkeiten führten zu nicht mehr ausrottbaren Fehleinschätzungen.

Einer der ersten Autoren, die sich mit dem Namen auseinandersetzten, war der italienische Arzt Antonio Musa Brassavola. Im Jahr 1537 schrieb er in seinem Hauptwerk *Examen omnium simplicium*: Die Deutschen nennen den Baum Holder wegen seiner Hohlheit. Diese Deutung ist für ihn als Arzt einsichtig und logisch, verschreibt er doch seinen gichtkranken Patienten leichte Gehstöcke aus Hollerholz. Um die selbe Zeit schreibt Leonhart Fuchs, ein Exponent des „Dreigestirns der Väter der Botanik“ an seinem New Kreuterbuch. Auch er versucht sich an der Namensherleitung und meint:

*Er ist aber Holder genennet worden,
dann dass seine Zweige inwendig hol
und voller Marck sind.^[46]*

Der streitbare Pflanzenexperte, der keine Chance ausließ, die Werke seiner Zeitgenossen aufs Schärfste zu kritisieren lag damit allerdings selber falsch.

Der markerfüllte Kern des Hollerastes ist auch nach 10 Jahren noch nicht hohl.



Generationen von Kräuterkundigen, Botanikern und zuletzt auch Marketingspezialisten sagen es seither nach, auch wenn die Geschichte von der Hohlheit ein Holler ist!

Der Germanist, Botaniker und Volkskundler Heinrich Marzell hat in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts den Weg zu einer modernen und stimmigeren Etymologie des Holunder- und Hollerbegriffes gezeigt. Im althochdeutschen hieß der Holler *holundar*. Die ersten beiden Silben verweisen auf einen Pflanzen-eigennamen. Das schwedische *hyll*, das dänische *hyld* und das germanische *holana* sind unverwandt mit dem slawischen *kalina* (Schneeball). Der Eigenname muss, so die Ansicht mancher Autoren, etwa Schwarzbeere bedeuten. Das Anhängsel *-dra* im althochdeutschen Namen bedeutet Baum und ist im Laufe der Jahrhunderte in ein *-der* umgewandelt worden und begegnet uns in vielen Gehölznamen: Flieder, Wacholder, Aspalter (alter Begriff für Apfel), Rüster, Liguster usw.^[37]

Ein Holunder ist demnach ein Schwarzbeerbaum. Der Holler ist dann die mittelbairische Verschlankung des Namens unter Einsparung einer Silbe. Im Althochdeutschen lag die Betonung auf der ersten Silbe, also *holuntar*, auch im Mittelhochdeutschen *holdir* wurde so betont. Erst neuhighdeutsch wird bei Holunder auf der zweiten Silbe betont. Die österreichische Dialektform gibt sich dagegen archaisch: *Hoia*, *Holla*, *Holler*, *Hulla*, *Holder*, alle erstsilbenbetont wie vor tausend Jahren!

Holunder.



Hieronymus Bock, Das Kreütter Buch 1546

Holunder.



Pietro Andrea Mattioli, Neuw Kreütterbuch 1563

Untrennbar mit den landläufigen Holler-Namensdeutungen ist auch die Frau Holle verbunden. Bisher sind allerdings keine schlüssigen Nachweise für diese Verbindung erbracht worden. Marzell schreibt dazu:

Den Namen auf die Frau Holle (Holda) zurückzuführen, wie dies mit Vorliebe in vielen volkstümlichen Darstellungen geschieht, ist wohl nur eine mythologisierende Spielerei.

Durch exzessives Abschreiben aus den von Marzell kritisierten Quellen hat sich die Achse Holler – Frau Holle allerdings so verstärkt, dass dieser Herleitungsversuch vielerorts als gesichertes Wissen gilt.

Der Holler ist ein Flieder

Von älteren Leuten ist manchmal die Bezeichnung Flieder für den Schwarzen Holler zu hören. Dabei handelt es sich um keine Verwechslung, sondern um altes Namensgut, das im Niederdeutschen weit verbreitet ist, in Österreich dagegen selten. Einige deutschsprachige Volksgruppen in Tschechien sagen zum Holler ebenfalls Flieder und zur allgemeinen Verwirrung auch vice versa.

Durch Rückwanderungen nach dem Zweiten Weltkrieg kam der „Flieder“ auch in ursprünglich reine Hollergebiete. Auch an der österreichisch-tschechischen Grenze sind die Holler- und Fliedernamen zusammengewachsen. So sagt Frau Fritz aus Ludens im Waldviertel zum Holler Holler, zum echten Flieder aber „schmeckender“ Holler (schmeckada Holla). Das Wort schmecken war ja ursprünglich auf das Riechen bezogen und ist es in den Dialekten und der Umgangssprache erhalten geblieben (z.B. in: Ich kann ihn nicht schmecken, oder in: Schmeck's, Kropfata).

Der echte Flieder (*Syringa vulgaris*) wurde nach seiner Einführung in Europa übrigens „Türkischer Flieder“ genannt. Diesen Herkunfts-Zusatz verlor er erst vor 200 Jahren.

Vom praktischen Nutzen der Blüte- und Fruchtzeitpunkte

Klaus Wanninger

Auf den ersten Blick kümmert sich der Schwarze Holler herzlich wenig um unsere gebräuchlichen Vorstellungen von Jahreszeiten und Naturentwicklung. Als natürlicher Zeiger für den Beginn des Frühsommers ignoriert er den kalendarischen Sommerbeginn am 21. Juni, schickt sich im Frühherbst nochmals an neue Blüten zu treiben oder startet mit dem Laubaustrieb manchmal mitten im Hochwinter durch. Man könnte fast glauben, der Holler tut was und wann er es will. Mit wachsender Beobachtungsdichte offenbaren sich jedoch phänomenale Zusammenhänge, die ganz praktischen Nutzen für Hollerforscher, Landwirte und Naschkatzen haben.

Das neue phänologische Holler-Jahr beginnt eigentlich schon im Spätsommer mit der Anlage von Blütenknospen. In der Regel wird das Aufblühen von der Pflanze zwar noch mehrere Monate chemisch gebremst und hormonell gestoppt, manchmal jedoch ist dieser Mechanismus außer Kraft gesetzt und der Holler wartet inmitten vollsten Fruchtbehanges mit einer zweiten kleinen Blühwelle auf. Diese für die Gehölzart charakteristischen Nachblüten zählen sich eigentlich vermehrungsbiologisch nur dann aus, wenn ein zweiter Fruchzyklus Chance auf Realisierung hätte, was dem Holler in unseren Breiten durch die Kürze der Vegetationsperiode jedoch verwehrt bleibt. Ähnlich sieht es mit unerfüllten Fruchtversuchen an seiner höhenzonalen Verbreitungsgrenze über 1.500 m aus. Auch hier verhindert die Andauer der heimischen Vegetationsperiode oftmals den geplanten Fruchterfolg.

Da der Schwarze Holler als Kind des warmen Südens in unsere Breiten erst nacheiszeitlich rückgewandert ist, dürfte er einige seiner Fähigkeiten wie den zweiten Vermehrungsversuch noch beibehalten haben. Ein Erbe seiner Affinität fürs südlich-warme dürfte auch der sehr zeitige und somit frostgefährdet-riskante Laubaustrieb aus den halb offenen Knospen sein, der in Extremjahren sogar noch im Dezember des „alten“ Jahres beobachtet werden kann. Vor allem dann, wenn sich warme Tage und kalte Nächte abwechseln, fährt der Holler zwar als Schutzmechanismus gegen winterliche Kälte eine tiefrote Färbung der Knospenschuppen und Jungblätter auf, kann aber sonst nichts gegen gefährdende Frostperioden vom Leder ziehen.



Nachblüte Schwarzer Holler



Blattaustrieb Schwarzer Holler



Blüte Roter Holler

Fotos: Klaus Wanninger

Während der Schwarze Holler also vielfach Pioniergeist nach dem Motto „lösen durch probieren“ zeigt, geht der verwandte Rote Holler auf Nummer sicher. Er meidet mit deutlich späterem Blattaustrieb die frostgefährdeten Winterwochen, legt dafür mit der Blüte zeitiger los und beendet seinen phänologischen Zyklus deutlich früher und an die kürzere Vegetationszeit seines bergigen Hauptareales angepasster als unser wagemutiger Schwarzer Holler. Der folgt nach dem stürmischen Beginn des Laubaustriebes erst wieder mit seiner Hauptblühphase gängigen phänologischen Erwartungshaltungen.

Prognose und Beobachtung der Hollerblüte

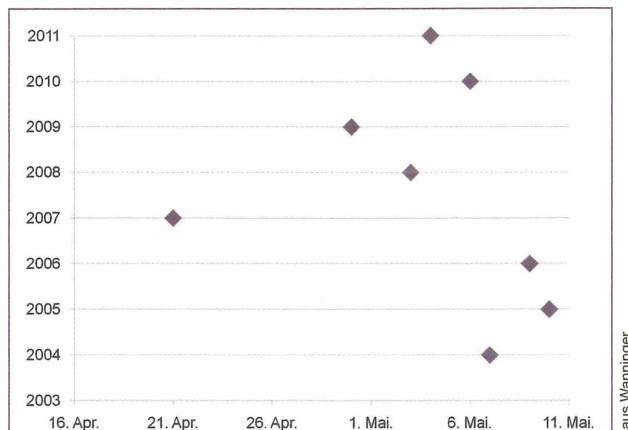
Vor allem die brandaktuelle Klimadiskussion führt im wissenschaftlichen Bereich zu einer verstärkten Auseinandersetzung mit den Auslösern phänologischer Entwicklungsstufen wie Blüte oder Fruchtreife, um Auswirkungen des Klimawandels auf die

Naturentwicklung im Jahreslauf greifbar zu machen. Während die Mechanismen hinter den späten Entwicklungsphasen wie Laubverfärbung und Blattfall sehr komplex sind, wird für den Eintritt von Frühjahrsphasen wie Blattaustrieb oder Blüte eine einfachere Modellierung mit enger Abhängigkeit vom Temperaturverlauf der voran gegangenen 2 – 3 Monate verwendet.^[54] Ist die Hemmung der Winterruhe erst einmal durch ausreichenden Kältereiz durchbrochen, steuern vor allem die Temperaturen des ausgehenden Winters und anschließenden Frühjahrs die Eintrittszeitpunkte der ersten phänologischen Entwicklungsstufen. Für den Blühbeginn vieler heimischer Gehölzarten ist dabei der Verlauf der Lufttemperatur zwischen Februar und April von entscheidender Bedeutung, für einen Frühsommerblüher wie den Schwarzen Holler sind auch die Maitemperaturen mit ausschlaggebend. Je höher die mittleren Temperaturen in diesem Zeitraum sind, desto früher ist nach diesem Modell auch mit dem Eintreten der Blüte zu rechnen.

Wir haben die Blühentwicklung von *Sambucus nigra* an mehreren Standorten in Niederösterreich seit 2004 beobachtet und in Anlehnung an obigen Ansatz mit Temperaturverläufen der Monate Februar bis Mai in Beziehung gesetzt. Summiert man die Monatsmittel der Lufttemperatur in den Jahren 2004 bis 2011 auf und reiht sie der Größe nach, lässt sich eine näherungsweise Korrelation mit den Blühzeitpunkten erkennen. Vereinfacht könnte man also sagen: „Je wärmer desto blüh“. Möchte man mit diesem Modell selber experimentieren, bieten sich die auf der Homepage der Zentralanstalt für Meteorologie und Geodynamik (www.zamg.ac.at) für einige Beobachtungsstandorte in Niederösterreich veröffentlichten Temperaturdaten an. Damit kann man sich als Hollerprognostiker versuchen und mit ein paar Beobachtungen des Blühbeginns vor der Haustüre gleich prüfen, ob man richtig liegt.

Jahr	Summe Tm Feb. bis Mai
2011	31,9
2010	28,7
2009	35,4
2008	34,4
2007	40,3
2006	27,9
2005	25,3
2004	31,2

Summen der Monatsmittel der Lufttemperatur in Grad Celsius (Station Wiener Neustadt) von Februar bis Mai (Quelle Zamg Wien)



Gemittelter Blühbeginn mehrerer Schwarzer Holler am nördlichen Ortsrand von Wiener Neustadt 2004 bis 2011

Das Blühbeginn-Diagramm zeigt dabei, dass die zeitlichen Unterschiede der beginnenden Blüte im mehrjährigen Vergleich bis zu 3 Wochen betragen können. Vergleicht man die Zeitpunkte des Blühbeginns in unterschiedlichen Höhenlagen Niederösterreichs, offenbart sich ein fein abgestuftes Muster nach der Seehöhe. In einem Zeitraum von rund 4 Wochen steigt die Hollerblüte Zug um Zug aus den wärmebegünstigten Lagen des Wiener Beckens bis in mittlere Berggebiete um 1.500 m Seehöhe. Durch die regional und höhenzonal stark unterschiedlichen Blühzeitpunkte mit denen gleichzeitig der Frühsommer als natürliche Jahreszeit mit den meisten blühenden Pflanzenarten eingeläutet wird, eignet sich der Schwarze Holler wunderbar zur Lösung eines altbekannten Problems im vertraglichen Naturschutz.



Klaus Wanninger

Mähen, wenn der Holler blüht

Nimmt man als Landwirt an der ÖPUL-Naturschutzmaßnahme „Wertvolle Flächen“ (WF) teil, einigt man sich mit einem Berater auf spezielle Auflagen für seine naturschutzfachlich wertvollen Wiesen, bekommt dafür eine finanzielle Abgeltung und leistet einen ungemein wichtigen Beitrag zur Erhaltung des niederösterreichischen Naturerbes. Bei wertvollen Wiesen werden dabei – ökologisch sinnvoll – sog. Schnittzeitauflagen vereinbart: Ab einem konkreten und über die Vertragslaufzeit gleichbleibenden Datum dürfen die wertvollen Wiesen gemäht werden. Damit steuert man mit, welche Wiesenpflanzen eine Chance bekomme und sorgt dafür, dass die vielen bunten



Klaus Wanninger

Wiesenblumen und -kräuter zur Blüte oder Fruchtreife gelangen können und die Wiese weiterhin artenreich und bunt bleibt. Mit einer jährlich fixen Datumsvergabe zeigt sich aber auch ein Problem: Durch die wechselhafte, einerseits sehr frühe aber auch sehr späte Vegetationsentwicklung der letzten Jahre konnte an ein und demselben Kalendertag ein sehr gehaltvoller oder bereits völlig überständiger Aufwuchs geerntet werden.

Orientiert man sich bei den Schnittzeitpunkten nach der jährlichen Naturentwicklung und nimmt dafür den Schwarzen Holler zur Hand, passt es mit dem Futterwert besser. In der Praxis wird im Zuge des Betriebsgespräches von Berater und Landwirt gemeinsam eine Hollerpflanze ausgesucht und eine geeignete Blühphase wie die Vollblüte ausgewählt, mit deren Hilfe der Mahdtermin künftig festgelegt wird. Wenn man als Landwirt an seinem Holler vor Ort selbst erkennt, dass die Vollblüte eingetreten ist, kann mit der Mahd der Wiese begonnen werden. Das ist in einem Jahr früher und im anderen Jahr später der Fall. Statt eines fixen und für die Vertragslaufzeit gleichbleibenden Datums haben die Bewirtschafter somit die Möglichkeit, den Mahdzeitpunkt Jahr für Jahr und Region für Region an die jeweilige Vegetationsentwicklung anzupassen. Das bringt höhere Flexibilität, bessere Verwertbarkeit des Mähgutes und sorgt weiterhin für ökologisch reichhaltige und bunte Wiesen.

Pflichttermine für Naschkatzen

Wer sich als leidenschaftliche Holler-Naschkatze mehr für gebackene Hollerstrauben oder Hollerkoch interessiert, schielte naturgemäß auf die idealen Zeitpunkte verwertbarer Blütenstände und vollreifer Früchte. Um seinen Menüplan im Voraus etwas besser justieren zu können, hilft auch hier ein Blick auf die phänologische Entwicklung. Hat man die ersten offenen Einzelblüten an einem Hollerstrauch gesichtet, muss man sich im Schnitt etwa 1 Woche gedulden, bis die höfige Blühphase ins Land zieht. Sie beginnt so richtig, wenn mehr als 25% der Schirmrispen aufgeblüht sind und erstreckt sich bis zur Phase abgehender Blüte mit 75% abgeblühten Strauben durchschnittlich über 2 Wochen. In dieser Zeit hat man die besten Karten um seinen Lieben mit Sicherheit Köstliches von der Hollerblüte zu servieren. Ist man mehr ein Fan der Hollerfrüchte, muss man, ob man will oder nicht, vom Blühbeginn bis zur Fruchtreife rund 3 Monate zuwarten. Da sich so manche Individuen zum Zeitpunkt der Fruchtreife nochmals anschicken einzelne Blütenstände zu zaubern, kann man zeitgleich mit dem Hollerröster auch noch mit der einen oder anderen gebackenen Hollerstraube für unerwartete Gaumenfreuden sorgen.

Viele Sammeltage später folgt der, zugegeben verwertungsirrelevante, letzte Akt der Fruchtentwicklung im Jahreslauf – das Eintrocknen der Früchte und der Fruchtfall. Die Ausbildung von Trenngeweben als Voraussetzung für den Fruchtfall erfolgt dabei in Etappen zuerst bei den Steinbeeren selbst und endet an der Basis der Fruchtstiele mit dem Abfall der Schirmrispen. Damit wird von der Pflanze einerseits Platz geschaffen um im kommenden Jahr mit neuer Energie, neuen Blüten und neuem Fruchtbehang durchzustarten und andererseits werden auch bondennahe Fruchtverzehrer bedient, die sich nicht wie ihre gefiederten Kollegen an den schwarzen Steinfrüchten in luftiger Höhe laben konnten.

1 Woche



2 Wochen



75 % abgeblüht

Fruchtreif

3 Monate



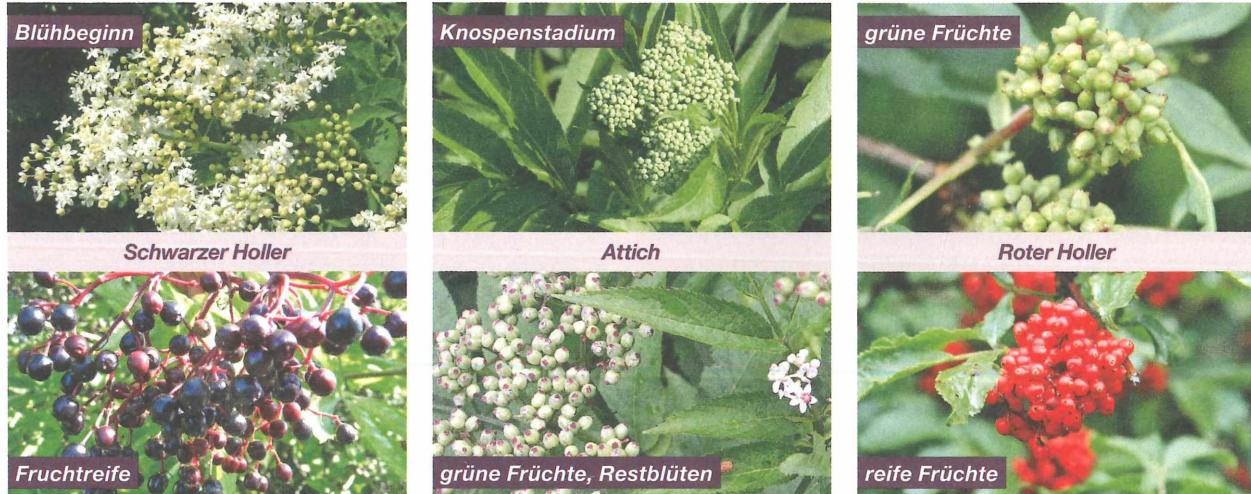
Der Vergleich macht Sie sicher

Um bei seiner Sammel- und Kochleidenschaft sprichwörtlich ins Schwarze zu treffen und keine unbekömmlichen Überraschungen zu erleben, lohnt es sich, unsere Holler-Verwandtschaft in ihren Entwicklungsstadien noch ein wenig mehr unter die Lupe zu nehmen. Da Verwechslungen zwischen Rotem Holler und den beiden anderen weiß blühenden und schwarz fruchtenden Hollern aufgrund der klaren Unterscheidungsmerkmale und phänologischen Ausdifferenzierung de facto nicht vorkommen, richtet sich der Blick auf Attich und Schwarzen Holler. Das hat Tradition und den ehrwürdigen Pflanzenkundler Leonhart Fuchs bereits im 16. Jh. zu einer Veröffentlichung diesbezüglicher Beobachtungen veranlasst. Er schreibt:

Zeit.
 Der Holder blühet im Brachmonat/ ein wenig vor der Sonnenwend. Der Attich aber später/nemlich im ende des Brachmonats/ vnnd im Hermonat. Seine beer sollen im Augstmonat gesamlet werden.
Die natur vnd complexion.
 Beyde Holder vnnd Attich seind warmer vnd trücker natur vnd complexion.

Problematisch werden könnte es demnach theoretisch dann, wenn reife Früchte des Schwarzen Hollers und des Attichs im selben Sammelbehältnis landen. Obwohl sich die Zeitpunkte des Farbumschlages und der Fruchtreife deutlich voneinander unterscheiden, ist das in einem schmalen Zeitfenster grundsätzlich denkbar. Rückt man genau in der Zeitspanne aus, wo die Früchte des Schwarzen Hollers und des Attichs gemeinsam schwarze und sammelbare Früchte zeigen, helfen folgende Zusatzmerkmale weiter: Zum Ersten hilft ein Blick auf die Schirmrispen. Der Attich richtet seine aufrecht stehenden Schirmrispen immer gen Himmel, während sein großer Bruder, unser Schwarzer Holler, seine Früchte nach dem anstrengenden Wachsen, blühen und Früchte ansetzen in der Regel entspannt nach unten hängen lässt. Wer sich jetzt noch nicht sicher ist, klopft auf Holz – das geht wie Sie im Kapitel „Der Holler im Portrait“ lesen könnten sicher nur beim Schwarzen Holler.

links: Der Pflanzenkundler Leonhart Fuchs im 16.Jh. zur Phänologie vom Attich und Schwarzen Holler.

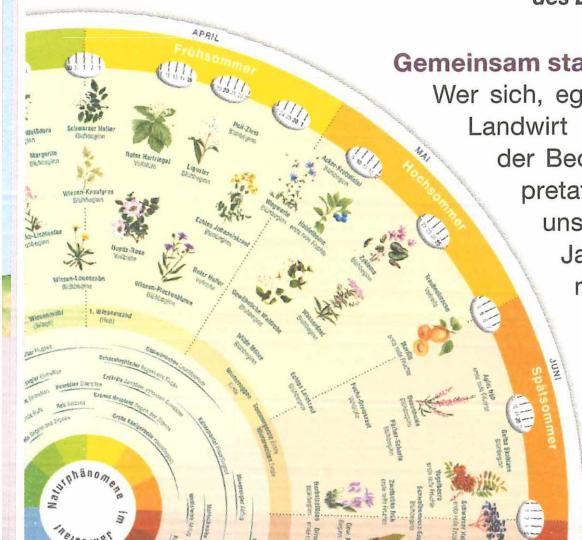


Phänologische Entwicklungszustände von Attich und Rotem Holler zum Zeitpunkt des Blühbeginns bzw. der Fruchtreife des Schwarzen Hollers

Gemeinsam statt einsam

Wer sich, egal ob Hollerforscher, Landwirt oder Naschkatze an der Beobachtung und Interpretation der Entwicklung unserer Holler im Jahreslauf beteiligen möchte und weder Temperatursummen-Prognostiker noch

Einzelkämpfer ist, hat seit heuer gute Karten. Im Zuge des Projektes NÖ Naturkalender wird auf www.naturkalender.at eine sehr einfache Meldeplattform bereitgestellt, bei der man seine Hollerbeobachtungen wie viele andere eifrige Hobby-Phänologen auf einer google-maps-Karte eintragen kann. Das braucht nur wenige Sekunden, liefert aber einen ungemein wichtigen Beitrag um den Einzug und Verlauf des Hollerjahres in Niederösterreich noch ein Stück klarer werden zu lassen.



Hollerbotanik durch die Jahrtausende

Der Holler – ein Strauch, vor dem man den Hut ziehen sollte

Archäologisches, Volksmedizinisches, Mystisches und Kritisches zum Schwarzen Holler

Andreas G. Heiss

Die Erforschung der Nutzung von Pflanzen in der Vergangenheit hält für die damit befassten Forscher immer wieder spannende Herausforderungen bereit. Dies liegt vor allem daran, dass je nach Art der Fragestellung und untersuchter Epoche die unterschiedlichsten Methoden und Informationsquellen gewählt, genutzt und interpretiert werden wollen.

Für die Urgeschichte ist es vor allem die **Archäobotanik**, die anhand von Pflanzenresten aus archäologischen Grabungen die Beziehung von Mensch und Pflanze über Jahrtausende hinweg verfolgt. Neben der Bestimmung der Reste spielt auch die Interpretation des archäologischen Kontextes und der Eigenschaften der Pflanzen eine wichtige Rolle. Finden sich nun etwa in einem Siedlungsbefund Kulturpflanzen, kann getrost von ihrer Nutzung für die menschliche Ernährung ausgegangen werden.

Auch für viele wild wachsende Pflanzen, die über „offensichtliche“ Eigenschaften verfügen, kann man zumindest Einzelaspekte ihrer Nutzung vermuten: so trägt der Holler auffällige und wohlschmeckende Früchte, die ebenso wie seine duftenden Blüten zum Experimentieren und zum Verzehr einladen. Zumindest auf eine kulinarische Rolle des Hollers kann man bei archäologischen Funden also getrost bauen. Doch auch die Färbewirkung der Steinfrüchte ist ein sehr unmittelbarer Sinneseindruck, dem man beim Ernten auch gar nicht entgehen kann. Die entsprechenden Techniken vorausgesetzt lassen sich damit auf Wolle haltbare violette und schwarze Färbungen erzielen.^[7, 69] Wurde der Hollersaft also schon in frühester Zeit zum Färben verwendet? Und wie steht es um andere Nutzungsmöglichkeiten des Hollers? Fast alle von uns sind damit vertraut, dass Hollerblütentee in



Hausapotheeken auch heute noch eine große Rolle spielt. Können wir solche volksmedizinischen Verwendungen des Hollers auch für die Urzeit vermuten? Und wie verhält es sich mit den Glau-benvorstellungen, die die „Alten“ mit dem Holler verbunden haben könnten?

Für jüngere Epochen, aus denen schriftlichen Aufzeichnungen vorliegen, können solche Fragen weit genauer beantwortet werden als für die Urgeschichte. Die Verwendung von Textquellen in der **historischen Botanik** erschließt viele Aspekte, die von der Archäobotanik nicht eindeutig erfasst werden können. Diese Schriften stellen ihre ganz eigenen Herausforderungen an den Bearbeiter: früher war die Herangehensweise an Tiere und Pflanzen, allgemein an die Idee von „Natur“, meist eine völlig andere, als wir es heute gewohnt sind. Die heute verwendeten Konzepte einer biologischen Art waren unbekannt und oft auch gar nicht von Interesse. Über welche Pflanze also geschrieben wurde, ist im Einzelfall also nicht immer nachvollziehbar. Hinzu kommt, dass frühere Autoren aus ihrem ganz eigenen sozialen Kontext heraus Geschichtsschreibung betrieben haben: es galt etwa die eigene Gesellschaft von der der „anderen“ abzugrenzen, den eigenen sozialen Status zu dokumentieren oder schlicht den Herrschenden zu schmeicheln. Wenn dann beispielsweise ein griechischer oder römischer Autor von der Pflanzenkunde der „barbarischen“ Kelten bzw. Gallier schrieb, war Objektivität nicht gerade das oberste Ziel.

Beginnend im 18. Jahrhundert, in großer Zahl jedoch ab dem 19. Jahrhundert aufgezeichnet, stehen auch

volkskundliche Quellen und damit die Ethnobotanik als weitere Informationsquelle zur Verfügung. Die von der Bevölkerung erzählten Legenden und Sagen sind eine wertvolle Quelle, um Glaubensvorstellungen früherer Zeiten zu erforschen. Allerdings ist das tatsächliche Alter dieser Geschichten oft schwer zu erfassen: manche mögen ohne Weiteres auf Jahrhunderte vielleicht gar Jahrtausende langer Überlieferung fußen. Ebenso könnten sie aber kurze Zeit vor ihrer Aufzeichnung durch die Forscherwelt entstanden sein. Manchmal helfen hier vergleichende sprachwissenschaftliche Studien. Und für die Pflanzennamen in der Volkskunde gilt stets derselbe Vorbehalt wie für die in historischen Quellen: welche Pflanze überhaupt gemeint ist, wird nicht immer sofort klar.

Spuren in der Urgeschichte

Begeben wir uns zunächst zu den ältesten archäologisch dokumentierten Epochen, in denen Holler gefunden wurde: in Niederösterreich ist er beispielsweise seit der Linearbandkeramik nachgewiesen (Abbildung 6 und Tabelle 1). Danach zeigen archäologische Belege des Strauches, meist seine Kerne (Abbildung 7), dass er in den Dörfern des heutigen

Niederösterreich stets vorhanden war, und dass seine Früchte wohl auch verwendet wurden: als wertvoller Vitaminlieferant und schmackhafte Kostergänzung, möglicherweise auch als Heilmittel, wie die vielfältigen Nutzungen späterer Epochen vermuten lassen. Und vielleicht spielte er dort auch als Färbeplante bereits eine Rolle. Doch eindeutige archäologische Belege für Holler-gefärbte Textilien gibt es bislang leider keine.

Eine „kultische“ Dimension der Pflanze ist in der Urgeschichte kaum eindeutig zu erfassen. In Niederösterreich gibt es zumindest vage Hinweise darauf: im latènezeitlichen Heiligtum 1 von Roseldorf wurden unter anderem auch einige Hollerkerne gefunden (Abbildung 7; siehe auch^[6]). Auch aus zwei Brandopferplätzen in den Alpen kennen wir Hollerfunde: in der spätbronzezeitlichen Kultstätte „Grütze“ in Feldkirch-Altenstadt (Vorarlberg) wurde eine größere Ansammlung von Hollerkernen in einer Feuerstelle am Kultplatz entdeckt,^[25] und auch in den Brandschichten der latènezeitlichen Opferaltäre von Ulten/Ultimo in Südtirol taucht der Holler auf.^[26] Sollte er in den Riten dieser Kultstätten tatsächlich Verwendung gefunden haben, können verschiedene

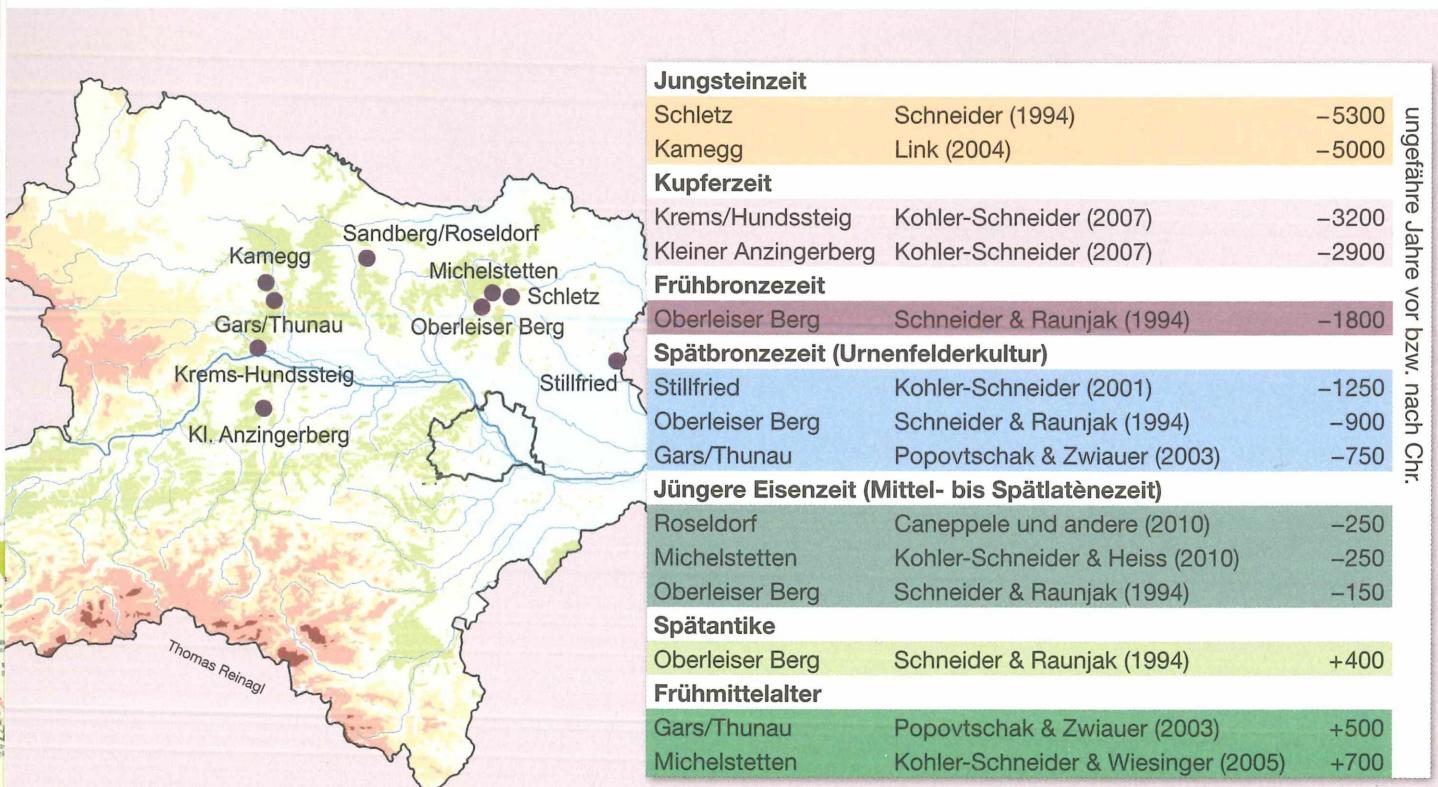


Abbildung 6: Karte archäologischer Belege von Hollerkernen aus Niederösterreich. Datierungen und Literatur laut der Tabelle.

Tabelle 1: Aufstellung archäologischer Belege von Hollerkernen aus Niederösterreich. Ab der frühen Jungsteinzeit (Linearbandkeramik in Asparn/Schletz) ist die Nutzung zumindest der Früchte des Hollers während nahezu aller Siedlungsphasen der Region nachgewiesen.

Gründe dazu geführt haben: Vielleicht waren die Früchte Teil von Speiseopfern, vielleicht lag einer Opferung auch eine darüber hinausgehende Verehrung des Hollers zugrunde. Vielleicht war er für die Menschen aber auch während der Kulthandlungen schlicht ein schmackhaftes Obst.

Erste schriftliche Auftritte:

Antikes um den „Flieder“

Die ältesten gesicherten Belege, was mit dem Holler abseits der Ernährung alles angestellt wurde, finden wir weitab von Mitteleuropa. In den hippokratischen Schriften, die in der Ägis im 5. bis 2. Jh. v. Chr. entstanden sind, werden Früchte und Blätter des Schwarzen Hollers (hier akté genannt) als vielseitiges Mittel vor allem bei gynäkologischen Beschwerden eingesetzt.^[15a] Theophrastos von Eresos im 4. Jh. v. Chr. hat nichts Heilsames über den Strauch zu berichten, außer dass der Duft seiner Blüten „stärker als der der Lilien“ sei und die Früchte „die Hände [...] und das Haupt [wohl die Haare, Anm. d. Aut.] färben“ (jew. Übers. d. Aut., vgl.^[82]).

Woher der lateinische Name *Sambucus* gekommen sein mag, und damit auch die Wurzeln des modernen Gattungsnamens, ist äußerst unsicher. Doch taucht in der römischen Literatur, wohl erstmals bei Lucianus im 2. Jh. v. Chr., plötzlich ein *sabbucus* auf.^[16] Plinius der Ältere empfiehlt diesen Strauch *actaea*, an anderer Stelle doch wieder *sabucus* genannt, in der Tradition der Hippokratiker gegen Frauenleiden.^[32]

Bei Dioskurides im 1. Jh. n. Chr. findet sich schließlich eine Anzahl an „Schlüsselindikationen“, die in den folgenden Zeitaltern immer wieder nahezu unverändert übernommen, manchmal aber auch abgewandelt werden: Er empfiehlt Triebe, Früchte und Wurzel des Schwarzen Hollers wie auch die des Zwergholunders (Attich, *Sambucus ebulus L.*), als abführende und Wasser ausleitende Mittel. Darüber hinaus finden sich Empfehlungen, die Blätter als Umschläge gegen alle möglichen Hautwunden einzusetzen (Hundebisse, Verbrennungen, Entzündungen, Geschwüre). Auch der bei Hippokrates empfohlene Einsatz bei Menstruations- und Geburtsbeschwerden wird wieder angeführt.^[3] Den Früchten schreibt Dioskurides ebenso wie zuvor Theophrastos zu, dass man mit ihnen die Haare schwarz färben könne.

Leider gibt es keine klaren Hinweise darauf, ob der Holler auch in unseren Breiten in den Jahrhunderten und Jahrtausenden vor Christi Geburt medizinisch



Abbildung 7: Kerne des Schwarzen Hollers: oben modern, links verkohlt aus dem spätbronzezeitlichen Brandopferplatz in Feldkirch, Vorarlberg, und rechts verkohlt aus dem latènezeitlichen Heiligtum in Roseldorf, Niederösterreich.

genutzt wurde. Die Inhalte der genannten Schriftquellen können und dürfen nicht ohne Weiteres auf die Kulturen übertragen werden, die in Mitteleuropa mehrere hundert Kilometer von den Entstehungsorten antiker Medizin entfernt existierten. Doch dürfen wir zumindest vermuten, dass auch die bei uns heimischen Stämme neben der Nutzung des Hollers als Nahrung schnell auf kreative Wege gestoßen sind, den Holler für Heilzwecke einzusetzen: Vor allem die abführende Wirkung der Rinde könnte sich experimentierfreudigen Menschen recht schnell (und drastisch) erschlossen haben.

Mittelaltermedizin: Vielfältiges zu innerlichem und äußerlichem Gebrauch des Hollers

Aus dem Frühmittelalter ist nur wenig zur Hollernutzung überliefert. In der Enzyklopädie Isidors von Sevilla im 6. Jahrhundert findet sich die Anmerkung, *sabucus* sei ein „weicher und offener Baum“.^[57] Falls er sich damit nicht auf das luftige Mark der Zweige bezieht, meint Isidor vielleicht die hippokratischen Anwendungen, die den Holler zur Erweichung einer „verhärteten“ Gebärmutter (also bei ausbleibender Menstruation) empfohlen.^[15] Spätere Quellen aus dem Hoch- und Spätmittelalter sind hier aber weitaus ergiebiger.

Entgegen vielen anderen aus heutiger Sicht oft bizarren Zutaten, die Hildegard von Bingen (11. Jh.)

in ihren Schriften ansonsten recht kritiklos empfiehlt, ist sie vom Holderbaum überhaupt nicht begeistert: sie findet in ihrer „Physica“ sogar, dass er „zum Nutzen des Menschen zu wenig tauge“ und sogar seine Früchte dem Menschen „nur auf eine Art dienlich“ seien (jeweils Übers. d. Aut.). Sie bezieht sich damit möglicherweise auf deren Genuss als Wildobst. Den Blättern billigt sie hingegen eine sinnvolle Anwendung zu, indem sie die Empfehlung ausspricht, sie als Teil einer Bade-, Trink- und Schwitzkur gegen Gelbsucht zu verwenden.^[9]

Der Philosoph und Bischof Albertus Magnus schreibt dem *Sambucus* in seinem Werk über die Pflanzenwelt (De vegetabilibus libri VII aus dem 13. Jh.) in dioskuridischer Tradition abführende und den Brechreiz fördernde Wirkungen zu: dem Bast ebenso wie Früchten und Blättern. Zum Bast schreibt er auch, es sei „oft erprobt“ (Übers. d. Aut.), dass die Schälrichtung die Wirkung beeinflusse: von oben nach unten abgeschabt wirke er abführend, von unten nach oben jedoch Brechreiz auslösend. Über die Blüten hat er wenig zu sagen, außer dass er sie aromatisch und angenehm findet.^[55] Eine äußerliche Form der Anwendung findet sich in einem anonym verfassten Manuskript (13. Jh.), der deutschen Übersetzung eines Werkes des Bartholomaeus Anglicus: bei schwer geprellten Gliedmaßen und drohender Lähmung solle eine Salbe aus den Blättern von *Sambuch* (Holder) und Rosen- oder Veilchenöl helfen. Der Autor räumt freilich gleich darauf ein, dass, sollte dies Heilmittel versagen, der Arzt das Rosenöl doch lieber gleich mit (hoch giftigem!) Bilsenkrautöl vermischen solle, was den Schmerz dann sofort beseitige.^[60]

Gegen Ende des Mittelalters findet sich auch in Konrad von Megenbergs (1442) „Buch der Natur“ einiges zum Holder: wie Albertus und viele Autoren zuvor empfiehlt er den *Sambucus*, den er auch *holaeer/holder* und *lactis* nennt, als abführendes Mittel: er solle das *flegma* (Phlegma) austreiben, den „Schleim“ der antiken Viersäftelehre. Die Blätter sollen, so Megenberg, auch gegen Wurmbefall und vereiterte Ohren helfen. Den Blüten hingegen traut auch er wenig Wirksamkeit zu. Immerhin schreibt er, sie „smeckent gar wol und sterkent des menschen kreft, wenn man muos dar auz macht“.^[60] Völlig anders hingegen liest sich, was Johann von Cuba (1487) über Holderblüten zu sagen hat, wenn er warnt: „Der geroch von holder ist fast starck und krencket d[ajs] haubt und macht gern blueten die naß“ sowie „Item holder bluet gerochen von eynen hitzigen menschen bringet haubt wethun und

stetigs gerochen bringet die nose blueten“.^[8] Moment mal: Kopfschmerz und Nasenbluten von Hollerduft? Dazu findet sich im Beitrag „Hollerpollen“ auf Seite 11 eine interessante Deutung!

Renaissance der Rezepturen

Bei den Kräuterkundlern der Renaissance finden wir wie in der Antike eine grundsätzliche Gleichsetzung der Wirksamkeit von Schwarzem Holder und Zwergholunder, doch werden im Detail dann meist andere Rezepte und leicht abweichende Anwendungen beschrieben. Die Anwendungen nach Tradition des Dioskurides, allen voran die abführende und Wasser treibende Wirkung aller Pflanzenteile, daneben aber auch das Erweichen von Geschwüren, die Wundheilung und die Hilfe bei Frauenleiden sind in diesen Werken regelmäßig wieder anzutreffen, so etwa bei Fuchs (1543)^[15], Lonitzer (1557, zitiert ist eine jüngere Ausgabe von 1703)^[49] oder Dodoens (1557)^[10].

Davon abgesehen finden sich aber auch spannendere – da offenbar neue – Anwendungen. Adam Lonitzer, Lonicerus genannt, empfiehlt einen Absud aus Hollerblättern gegen Husten und als Gurgelmittel bei rauem Hals. Und wie schon Johann von Cuba, von dem er die Textstelle wohl übernommen hat, beklagt auch er die üblichen Auswirkungen des Hollerduftes: Kopfschmerz und Nasenbluten sollen drohen.^[49] Rembert Dodoens (1557) findet, dass der Holder dem Menschen insgesamt eigentlich nur schade, und in Magen und Eingeweiden nur zu Aufruhr führe.^[10] Doch entdeckt er ihn auch für einen Zweck, der für die Renaissance eigentlich ungewöhnlich anmutet und geradezu dem life style des beginnenden 21. Jahrhunderts entnommen sein könnte:

„Die Samen [...] nützen [...] denen, die sehr dick sind und gerne abnehmen möchten, wenn sie davon am Morgen eine Drachme [ca. 4,5 bis 6 g, Anm. d. Aut.] mit etwas Wein einnehmen, vorausgesetzt, man führt dies über eine gute Weile lang durch“ (Übers. d. Aut.)

Magisches Heilen mit Holder? Kostproben aus der mitteleuropäischen Volkskunde.

Auffallend am Holder ist, dass ihm in den volkskundlichen Quellen aus Mittel- und Nordeuropa offenbar große Ehrerbietung zuteilwurde, ganz im Gegensatz zu den Schriften der Antike des Mittelmeerraumes. In den meisten Fällen ist dies unmittelbar durch seine Nutzung in der Volksmedizin erklärbar. So solle man in Tirol den Hut vor dem Holder ziehen, weil alles an ihm heilkraftig sei, und er sei „mehr als Gold werth“.^[86] Ähnliches ist auch aus Ober- und Niederösterreich

überliefert, wohl am besten durch den folgenden oberösterreichischen Sinnspruch ausgedrückt:

*vor Hollerstaud'n und Kranawitt'n
ruck' i mein Huat und noag mi bis halbe Mitt'n^[43]*

Die volkskundlichen Schriften erzählen uns dann auch von diversesten Wendezaubern mit Holler, die auf dem „Wenden“, also dem Übertragen der eigenen Krankheit auf das Gehölz, beruhen. Etwa ein Zauber gegen Schwindsucht (Tuberkulose), aufgezeichnet in Oberwölz in der Steiermark: nach Abheben eines kleinen Rindenstücks vom Holler soll ein darunter entnommener Holzspan mit dem tuberkulösen Auswurf befeuchtet werden, der Span wieder eingesetzt, mit der Rinde bedeckt, und alles mit einem roten Bindfaden befestigt werden.^[31] Aus Niederösterreich berichten dieselben Autoren von einem ganz ähnlichen Zauber gegen Zahnschmerzen: hier solle mit dem herausgeschnittenen Span das Zahnfleisch blutig geritzt, und folgender Spruch dreimalig aufgesagt werden:

*Liebe Frau Hölter,
Leih mir ein Späler,
Den bring ich euch wieder*

Daneben existieren noch unzählige Dokumente weiterer Wendezauber und anderer naturmagischer Anwendungen des Hollers, die im 19. Jahrhundert verschriftlicht wurden (wie etwa in^[17, 50, 43, 11], teils zitiert in^[27]). Oftmals sind diese Erzählungen leider keinem bestimmten Aufzeichnungsort oder Zeitpunkt zugeordnet, sie können aber durchaus auf langer volkskundlicher Tradition fußen.

Die Frau im Hollerstrauch: uralte Überlieferung oder neuzeitliches Märchen?

Ebenso vielzählig wie die volkskundlichen Heilanwendungen, für die der Holler schon seit Jahrhunderten empfohlen wurde und teilweise noch wird, sind die reichen Erzählungen, Sagen, Bräuche und Legenden, die sich rund um den Strauch ranken – das Spektrum reicht von Vergötterung bis Verteufelung.

Wie die vorhin genannte „Frau Hölter“, die in einem Zauber angesprochen wird, tauchen beim Studium der Quellen immer wieder weibliche Personifizierungen des Strauches auf. Aus der dänischen Sage kennt man die Hollermutter (*Hyldemoer* oder auch

Hyldeqvind), einen den Menschen grundsätzlich wohlmeinenden Geist, der im Hollerstrauch wohnen soll.^[72] Nach einem Anfang des 18. Jahrhunderts aufgezeichneten dänischen Brauch müsse diese Hollermutter erst um Verzeihung angerufen werden, bevor man den Strauch beschneide – Verfehlungen würden mit Krankheit bestraft und seien nur durch ein Speiseopfer wieder gutzumachen, etwa indem man Milch über den Wurzeln ausgießt.^[50] Die Besänftigung einer „Frau Ellhorn“ vor dem Hollerschneiden ist außerdem für Niedersachsen beschrieben (Arnkiel 1702, zitiert in^[19]), wie auch für die „Hollerfrau“ (*Hyllefroa*) in Schweden und das „Alte Mädchen“ (*Old Gal*) in England.^[29]

Manche Eigenheiten dieser „Hollerfrauen“ führten dazu, dass sie von Forschern mit einer Gestalt in Verbindung gebracht wurden, die wir heute vor allem aus dem Grimm'schen Märchen „Frau Holle“ kennen: *Holda*, auch *Hulda* oder *Hildi* genannt (z.B. ^[74, 43]; siehe dazu auch später). Die Namen bezeichnen eine recht widersprüchliche Gestalt des mittel- und nordeuropäischen Raums, die Elemente einer lebenspendenden Muttergottheit und einer Todesgöttin in sich vereint haben dürfte, am ehesten wohl vergleichbar dem Gegensatzpaar *Frigg* und *Hel*.^[75] Diese Ambivalenz der *Hulda* zeigt sich in vielen Aspekten: so soll sie die Menschheit das Spinnen und Weben gelehrt haben und ihr ganz allgemein das menschliche Wohl am Herzen liegen, sie soll sich der Seelen ungetauft verstorbener Kinder annehmen und die Fleißigen reich belohnen.^[18, 75] Andererseits ziehe sie während der Raunächte mit ihrer „Wilden Jagd“ durch die Lande und wolle mit Speiseopfern besänftigt werden. Faule bestrafen sie hart, sei es durch Anzünden oder

Das Fliedermütterchen – hier als kindliche Erscheinung – in der Illustration von Lorentz Fröhlich, ca. 1867. Das gleichnamige Andersen-Märchen^[1] baut auf der Legende der Hyldemoer auf.



Besudeln des Spinnrockens oder gar durch das Aufschneiden des Bauches.^[18, 73, 65] Ihr Äußereres wird widersprüchlich – entweder als wunderschön oder als hässlich bis Furcht einflößend – beschrieben. Im Grimm'schen Märchen ist davon noch die Frau Holle mit den langen Zähnen oder, in einer anderen Fassung, mit der langen Nase übrig geblieben.^[18] Inzwischen haben sich schon viele Forscher mit der Figur der Holda beschäftigt, und es darf aufgrund neuester sprachkundlicher Überlegungen wohl als gesichert gelten, dass sie tatsächlich auf Überlieferungen aus vorchristlicher Zeit basiert.^[75] Schriftlich erfassbar wird sie jedoch erst in der mittelalterlichen Literatur, in der Holda christlichen Autoren als Sinnbild heidnischen Glaubens dient. So ärgert sich etwa Martin Luther in seinem Kommentar zur Epistel Sirach über die „*fraw Hulde (...) mit der potznasen*“, die sich Gottes reiner Lehre entgegenstelle.^[61] Ebenso im 15. Jahrhundert findet sich bei Hans Vintler: „*so nutzen etleich den alraun, und etleich gelauben an die fraun, die do haisset Percht mit der eisnen nas.*“^[86]

Die Percht (Abbildung 8), auch *Berht* oder *Berchta*, von der Vintler schreibt, gilt als südmitteleuropäische bzw. alpine Verkörperung der Holda (welche vor allem im mitteldeutschen Raum bekannt ist). Dass übrigens die Tradition der alpinen Perchtenläufe (vgl. Abbildung 9) ebenso wie die Gestalt der Holda/Percht auf „alter“ also vorchristlicher Überlieferung fußt, wird inzwischen überwiegend angezweifelt.^[66] Im französischsprachigen Raum wiederum scheinen einige der Holda/Perchta-Aspekte auf eine historische Gestalt übergegangen zu sein: Berta von Alamannien (Abbildung 10), die im 10. Jahrhundert als Gattin von Rudolf II. Königin von Burgund war. Ihr wird ebenso wie Holda/Percht zugeschrieben, den Menschen das Spinnen beigebracht zu haben. Das Sprichwort *au temps que la Reine Berthe filait* (die Zeit, in der Königin Berta spann) bezeichnet dann auch die „gute alte Zeit“.^[73]



Abbildung 9: Die zwei Gesichter der Percht in der zeitgenössischen Interpretation durch die Nockstoa Perchten, bis Ende November 2011 zu sehen in der Sonderausstellung „Drei Farben“ im Urgeschichtemuseum Niederösterreich in Asparn/Zaya.



Abbildung 8: Die „Percht mit der eisnen nas“ in einer Handschrift der „pluemen der tugent“ von Hans Vintler (1469). Mit freundlicher Genehmigung der Universitäts- und Forschungsbibliothek Erfurt/Gotha.



Abbildung 10: Albert Ankers Gemälde „Königin Bertha und die Spinnerinnen“ von 1888. Die Königin weist Attribute der Holda/Percht auf: den Rocken haltend bringt sie Kindern das Spinnen bei. Mit freundlicher Genehmigung des Musée cantonal des Beaux-Arts de Lausanne.

Um nun wieder den Bogen zurück zu unserem Hollerstrauch zu schlagen: Die „Hollerfrauen“ und die Holda teilen sich viele gemeinsame Aspekte: ihr Wohlwollen ebenso wie ihr Zürnen bei Frevel und ihre Besänftigung durch Speiseopfer. Beiden Gruppen von Frauengestalten gemeinsam ist auch die enge Verknüpfung zur Fruchtbarkeit. So sollen beispielsweise in Thüringen die neugeborenen Kinder aus dem Teich der Holle hervorkommen, wohingegen das Wiener Sprichwort die Kinder „vom Hollerbaum herabbeutelt“.^[43]

Hollerzweige wurden in Mittelalter und Renaissance als Symbole der Fruchtbarkeit und auch der Unzucht verstanden.^[51] Und auch der düstere Aspekt der Holda scheint sich im Holler niederzuschlagen: Keinesfalls solle man eine Wiege aus Hollerholz herstellen, da die Hollermutter sich sonst am Kind rächen würde, es gar erwürgen oder entführen.^[74, 79]

Ähnliches kennt man von der Percht, die mitunter Wöchnerinnen bedroht und Kinder stiehlt.^[65] Um die Weihnachtszeit soll in England das Trinken von Hollerwein vor den umgehenden Geistern – etwa vor der Wilden Jagd der Holda? – schützen.^[63] Die Holden oder Hollen, gutmütige bis tückische Geister, deren Herrin Holda ist,^[18, 74] sollen unter dem Hollerstrauch wohnen.^[50] Hollerkreuze spielten bei Beisetzungen im Vinschgau eine Rolle,^[86] während das Schlafen unter einem blühenden Holler in manchen Regionen als tödlich angesehen wurde.^[51] Der thüringische Brauch schließlich, bei der Flachssaat Hollerstangen an beide Stirnseiten des Feldes zu stecken, mag wiederum auf die Verbindung der Holda zum Spinnen und Weben hinweisen.^[84] Doch all diese tatsächlichen oder vermeintlichen (auch namenskundlichen!) Übereinstimmungen mögen Zufall sein – der unmittelbare Zusammenhang zwischen einem Holda/Perchta-Kult und dem Holler muss leider nach wie vor als unklar gelten, wenn er auch verlockend erscheint.



Georgica curiosa und Haushaltungsbüchl der Grünthaler

Georg Schramayr

In den historischen Pflanzenbüchern aus dem späten Mittelalter und der beginnenden Neuzeit findet man zahlreiche Beschreibungen und Verwendungsmöglichkeiten des Schwarzen Hollers, allerdings kennt man nur die Rezepturen aus dem räumlichen Umfeld der Autoren dieser Herbarien und Kräuterbücher. Darin unterscheidet sich dieser Typ von Schriften sehr deutlich von der sogenannten Hausväter-Literatur.

Die Hausväter-Bücher, Haushaltungsbücher oder Ökonomien waren frühe Ratgeber, die Themen der Landwirtschaft und der Haushaltführung vor allem der gebildeten Schicht nahebringen wollten. Die angeführten Empfehlungen, Rezepte und Anweisungen entstammten der regionalen Tradition und gründen sich auf der reichen Erfahrung des jeweiligen Autors und dessen Familie. Für den niederösterreichisch-oberösterreichischen Raum gibt es zwei solcher Werke, die einen Einblick in die Alltagsgeschichte des 17. und 18. Jahrhunderts geben.

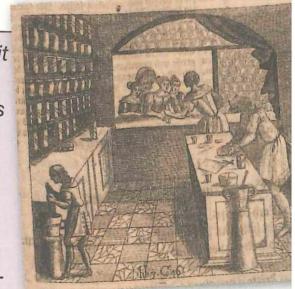
Das wohl wichtigste Werk trägt den Titel: *Georgica curiosa aucta, Das ist: Umständlicher Bericht und klarer Unterricht Von dem Adelichen Land- und Feld-Leben* und stammt vom niederösterreichischen Landadeligen Wolfgang Helmhard Frhr. von Hohberg. Vermutlich ist es zwischen 1675 und 1682 geschrieben worden, als er, ein überzeugter Protestant, sein Familiengut Süßenbach

ob der Thaya, sowie einige weitere erworbene Ländereien verlassen musste und nach Regensburg zog. Der Schwarze Holler, aber auch der Attich werden in der *Georgica curiosa* häufig erwähnt. Ihre Verwendung im Haushalt war so selbstverständlich und essentiell, dass auch die Besammlung aufgeführt ist. So findet man im Caput LI „Was im Augusto im Hause zu verrichten in der todo-Liste den Eintrag: Holler- und Attichbeer zu den Salsen einsammeln.“ Aus Wasserdampfdestillation gewonnene Wässer (Hydrolate) waren im 17. Jahrhundert wichtige medizinische Hilfsmittel. Diesen Anwendungen widmet Hohberg ein eigenes Kapitel: *Was Krankheiten die destillierten Wasser dienen*. Auch hier findet man wieder den Holler (den er oft schriftsprachlich Holunder nennt, bei der Holler-Bier bleibt er volkstümlich):

Zum Haubt dienen die Wasser von Queldelkraut,

Wohlgemuth, Poley, Holunder und brauner Betonica.
Trotz eines ausführlichen Küchenabschnittes in der *Georgica curiosa* findet sich der Holler ausschließlich in arzneilichen Rezepten.^[28]

*Holunderblühe=Safft für Catharr und Engbrüstigkeit
Nehmt 14 Loth abgezupfte Holunder-Blühe /
giest darauf eine Maß siedendes Wasser / lasst es
über Nacht stehen / des anderen Tages drucks
aus / lassts wieder sieden / und giest es wieder
über 14 Loth frisch abgezupfte Holunder-Blühe /
lassts wieder über Nacht stehen / alsdann wieder
ausgedruckt / und in dem ausgepressten Safft 2
Pfund gar schönen Zucker gelegt und nach Belie-
ben gesotten / so er dick gesotten wird / so condirt
er sich / und ist oft dieser Zucker Candi in Catharren und
Engbrüstigkeit annehmlicher und lieblicher / als der Safft
selbst / weil er fein gemählich im Munde zergeht. Und aud
diese Weise kan man die Säfft und Condituren / von Näge-
lein / Veyeln und anderen wohlriechenden Blumen zu wegen
bringen. (Des Adelichen Land- und Feld=Lebens , Drittes
Buch, Haus=Mutter)*



Unter Allerley Salsen findet sich auch diese Holler-Salse, die Hoheim, der Autor der *Georgica curiosa*, als „für die Wassersucht und Geschwulst fürtefflich“ lobt. Salsen wurden zu seiner Zeit vor allem als Süßspeise genossen, man war sich aber auch ihrer therapeutischen Eigenschaften bewusst.

*Von den Salsen / so auf die Tafel zum Gebratenen und
Schleckwerck gehören / haben wir allbereit vorher gehandelt /
jetzo wollen wir allein der Salsen gedencken / die eine Haus-
Mutter zur Medicin in Beretschaft haben solle / darunter die
vornehmsten Holunder- Attich- und Kranaweth-Salsen.*

Die genaue Arbeitsanleitung ist bis ins Detail ausgeführt und zeigt, dass es sich hier nicht um Buchwissen sondern eine oft geübte Alltagspraxis handelt.^[28]

*Nimb gar schöne wolzeitige schön=schwarze Holler=Beer /
röhrlie sie ab / daß keine grüne darunter bleibt / thu sie in
einen grossen Hafen / setze sie vonferne zum Feuer / daß sie
dabey fein gemach zerschmelzen / man musß aber nichts
daran giessen; wann die Beer verschmolzen sind laß sie
mit sauberer Händen wol zerdrucken / daß kein Beer ganz
darinnen bleibe / presse den Safft davon aus; hast du aber
keine Presse / so laß sie zwey starcke Mägde durch ein Tuch
ausreiben; nimm Solchen Safft in einen verzienten Kessel / laß
ihn über einem hellflammenden Feuer gelinde einsieden / biß
er anfängt zu gestehen / man muß in ohne Aufhören röhren
/ sonst legt er sich sehr an / und wird gern anbränlich /
versuchs auf einem zinnernen Teller / wanns gestehet / so ists
genug gesotten; wers lieblicher haben will / kan etwas Zucker
oder geläuterten Zucker oder geläuterten Hönig darzu thun.*

Das Hollerpulver ist bei Hohberg ein Universalmittel. Man beachte die behutsame Dosierung!

Alte Maße und Gewichte

1 Pfund > 560 g

1 Unze > 35 g

1 Lot(h) > 17,5 g

1 Quentchen > 4,38 g

1 Skrupel > 1,95 g

1 Pfund = 16 Unzen = 32 Lot =

128 Quentchen = 288 Skrupel

1 Maß > 1,4 l > 4 Seidel

Nimm die zarten Spröblein
von Holunder / so im
Frühling herfür schlossen
/ trockne sie im Schatten
/ stossen sie zu Pulver /
behalt es also allein /
oder thue gleich soviel
Zucker dazu; es trucknet
die Flüsse / wann mans
14 Tage im Frühling und

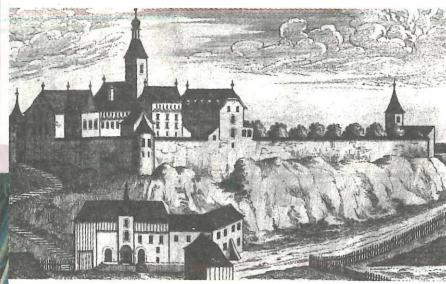
Herbst alle Morgen eines Scrupels schwer in einem
weichen Ei einnimmt 7 und zwey Stunden darauf fastet;
es macht eine gute helle stimme / treibt den Kindern die
Blättern aus / einen Scrupel oder ein halbes Quintleins
schwer eingenommen / ist auch gut für die Darmgicht /
treibt die Würmer aus / verhindert den Scharbock /
vertreibt die Wassersucht; ein Quintel schwer in gutem
Wein oder anderen Vehiculis eingenommen / reinigt das
Geblüt und die Mutter und verhütet die Kräten.

Auch über die Verwendung in der Tiermedizin weiß Hoheim zu berichten:

Wilt du (sagt er ferner [Martin Böhme]) gesunde Schafe
haben / so dörre Holunderbeer / wann sie reiff sind / und
behalts durchs gantze Jahr / zerreibe sie in Salz / oder
menge viel Gersten-Mehl / mache daraus Kuchen / stossen
sie zu Pulver / und gib sie mit Salz.

Einen weiteren Einblick in das Alltagsleben des vormodernen Europa gibt das Haushaltungsbüchl der Grünthaler. Es ist vor der Georgica entstanden, obwohl der als Autor genannte Phillip Jakob von Grünthal, der 1596 starb, nicht der einzige war, der dazu Beiträge lieferte, denn das Buch ist *hernachmals durch andere seine herren gebrüder augiert worden*. Schließlich haben noch weitere Personen in der ersten Hälfte des 17. Jahrhundert Ergänzungen

geliefert. Der Stammsitz der Grünthaler war das oberösterreichische Kremsegg, zur Zeit der Entstehung des Werkes gehörten auch Güter in Steyer und im Raum Wang, Reinsberg, Zeillern und St. Pantaleon zum Familienbesitz.



Im Haushaltungsbüchl finden sich zahlreiche „technische“ Anwendungen von Holler und Hollerprodukten. So findet man ein Rezept, wie die unbeständige, weil wasserlösliche, Farbe aus den Früchten des Holler durch Alaunbeize und Nachfärbung mit Preiselbeer- und Berberitzenrinde zum Abtönen eingesetzt werden kann.

Garn, Leinwandt oder Zwilch meergrün zu ferben
Sieds erstlich in Hollerbeeren, thue darzue ein wenig allaun,
bis ein wenig blau wird. Darnach sied die rinden, so du von
paislbeer oder weinschärling abstraiffen sollst, thue in simili
ein wenig allaun darzue. Letzlich siedts garn mit sambt
demjenig, was du aus der rindn herausgesotten hast. So
wird's ein schön beständige meergrüne farb.

Die Grünthaler empfahlen Holler auch zur Einleitung der Läufigkeit von Hunden.

Hundtin streichet oder lauffend zu machen:
...mit küheharm geaschen, oder hollerbletter gesotten und
gewaschen, ist aber stark...

Hollerblüte war auch ein Bestandteil der „königischen grünen Salbe“, die aus insgesamt 37 Zutaten bestand, darunter auch Attich-Kraut. Da die zahlreichen Pflanzenarten zu unterschiedlichen Zeiten verfügbar waren, mußte man die Zubereitung im Mai beginnen, Schmalz (mayschmalz, hennenschmalz und hirschmarkh) immer wieder erwärmen, die Pflanze der Saison einröhren und wieder erkalten lassen. So lange der Herstellungsprozess auch dauern mochte, so lange hielt sich auch das Produkt (...und wenn es erkalth, so behalts in einem glasurten geschirr, so bleibt es in ihrer khrafft zehn jahr und guett...)^[70]

Die Anzahl der kulinarischen Empfehlungen von Holler ist dagegen sehr gering. Ein Beispiel ist die Herstellung von Hollerblüten-Essig. Der Umgang mit den Blausäureglykosiden war offensichtlich gut bekannt.

Holeressig

Von der hollerblüte die knöpfl abzupft, und also angemacht
und gehalten wie mit dem veylessig. Aber bösser ists
wanns am offen gedörrt wird, dan der luft zieht die böse
kraft davon aus. Am aller bösten ists wans an der luftts
schatten, das ist in einem zimmer im schatten, da weder
sonn noch luftt dazue mag, gedörrt wird.

Der „veyelessig“ wurde durch übergießen getrockneter Veilchenblüten mit Weinessig hergestellt. Das Gemisch wurde gut zugebunden und an die Sonne gestellt. Einmal jährlich wurden die Veilchenblüten abgesiebt und durch neue ersetzt (...wird der essig je
lenger je schöner und bösser...)

Der eigenartige Geschmack und Geruch der Hollerblüte wurde zum Aromatisieren von Obst empfohlen (Wenn man gar woll treten hollerblüte in die gestattel zulegt, bekhommen sie muscaten geschmachten) „gestattel“ sind Obstkisten.

Angewandte Hollerkunde

Georg Schramayr



Der Ton macht die Musik

Manchmal liest man, dass der wissenschaftliche Name des Hollers, *Sambucus*, sich von einem antiken Musikinstrument ableiten lässt, das „*Sambuca*“ genannt und aus Hollerholz hergestellt wurde.

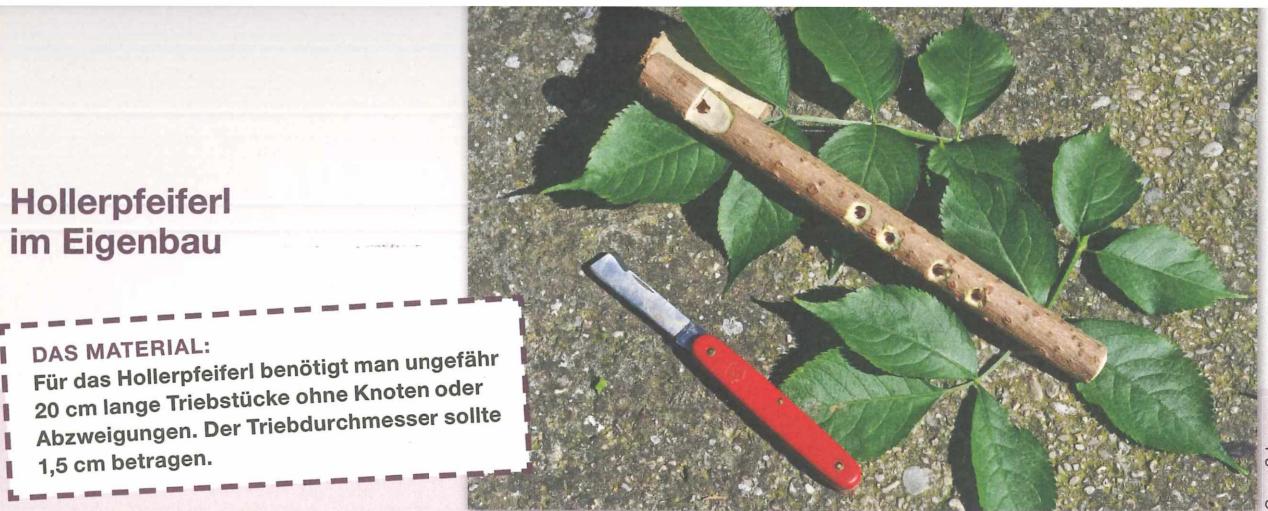
Tatsächlich gibt es mehrere Musikinstrumente, die dafür in Frage kommen. Im Mittelalter war die *Sambuca* entweder ein harfenähnliches Saiteninstrument (über das fast keine Angaben existieren), oder ein Blasinstrument aus dem Holz des Hollers. Ob die *Sambuca* das *Sabka* der Bibel ist und im Buch Daniel erwähnt wird, ist fraglich, denn auch zu diesem Instrument ist nichts überliefert. In vielen Bibelübersetzungen wurde *Sabka* mit *Sackbutt* übersetzt, einer mittelalterlichen Posaune, einem Blechblasinstrument, das auf jeden Fall hollerfrei war. Heute wird angenommen, dass die *Sambuca* und ihr griechisches Vorbild, die *Sambyke* vorderasiatischen Ursprungs sind und daher die beiden Begriffe Lehnworte aus dem Persischen oder einer Turk-Sprache sind. In der späteren Musikgeschichte taucht das Wort *Sambucus* noch mehrmals auf: als Name für ein Cembalo (*Sambucus lincea*), als Bezeichnung für eine frühe Drehleier (*Sambuca rotata*) und für die Holflöte. Wir werden es wohl nie erfahren, wie diese Namensvettern der *Sambuca* geklungen haben, aber dafür können wir den Tönen lauschen, die heute dem Hollerholz abgerungen werden.

Zu den eigenartigsten und auch imposantesten Hollerinstrumenten zählt sicher die slowakische *Fujara*, von der später noch die Rede sein wird. Außerdem gibt es zahlreiche Hirtenflöten, die aus Hollerholz hergestellt werden. Ein traditionell aus Holler hergestelltes Rohrblattinstrument ist auch das walische *Pibgorn*. Genau genommen ist nur das Melodierohr aus Holler, Mundstück und Schalltrichter bestehen aus Rinderhorn.

Auch bei Dudelsackpfeifen wurden die Rohrblätter aus Hollerholz hergestellt. Wegen der Kurzlebigkeit dieser Rohrblätter führten die Spielleute immer ausreichend Ersatzpfeifen mit.

Die einst in ganz Europa verbreiteten Seitelpfeifen oder Schwegel sind nur noch in wenigen Rückzugsgebieten Teil der Volkskultur, so im Salzkammergut und der angrenzenden Steiermark. Neben verschiedenen anderen harten Hölzern kommt dort auch der Holler als Pfeifenholz vor.

Die zahlreichen Beispiele von einfachen Hirtenflöten aus dem Holz des Hollers lassen sich mit der anatomischen Eigenart des Hollertriebes erklären. Beim Ausbohren des Pfeifenrohres dient das markerfüllte Zentrum des Triebes als Führung für das Bohrwerkzeug. Der Bohrer kann sich nicht so leicht „verlaufen“ und bleibt immer schön mittig. Ausgehend von dieser ersten Höhlung wird die endgültige Wandstärke durch Ausdrehen oder Ausreiben hergestellt.



Hollerpfeiferl im Eigenbau

DAS MATERIAL:

Für das Hollerpfeiferl benötigt man ungefähr 20 cm lange Triebstücke ohne Knoten oder Abzweigungen. Der Triebdurchmesser sollte 1,5 cm betragen.

1. Zuerst wird das Mark aus dem Ästchen entfernt. Dazu nimmt man einen Draht, einen Mauerbohrer oder einen passenden Langtrieb einer Hasel und stochert und kratzt sämtliche Markreste sorgfältig aus. Die besten Ergebnisse erzielt man, wenn der Hohlraum innen ganz glatt geworden ist.

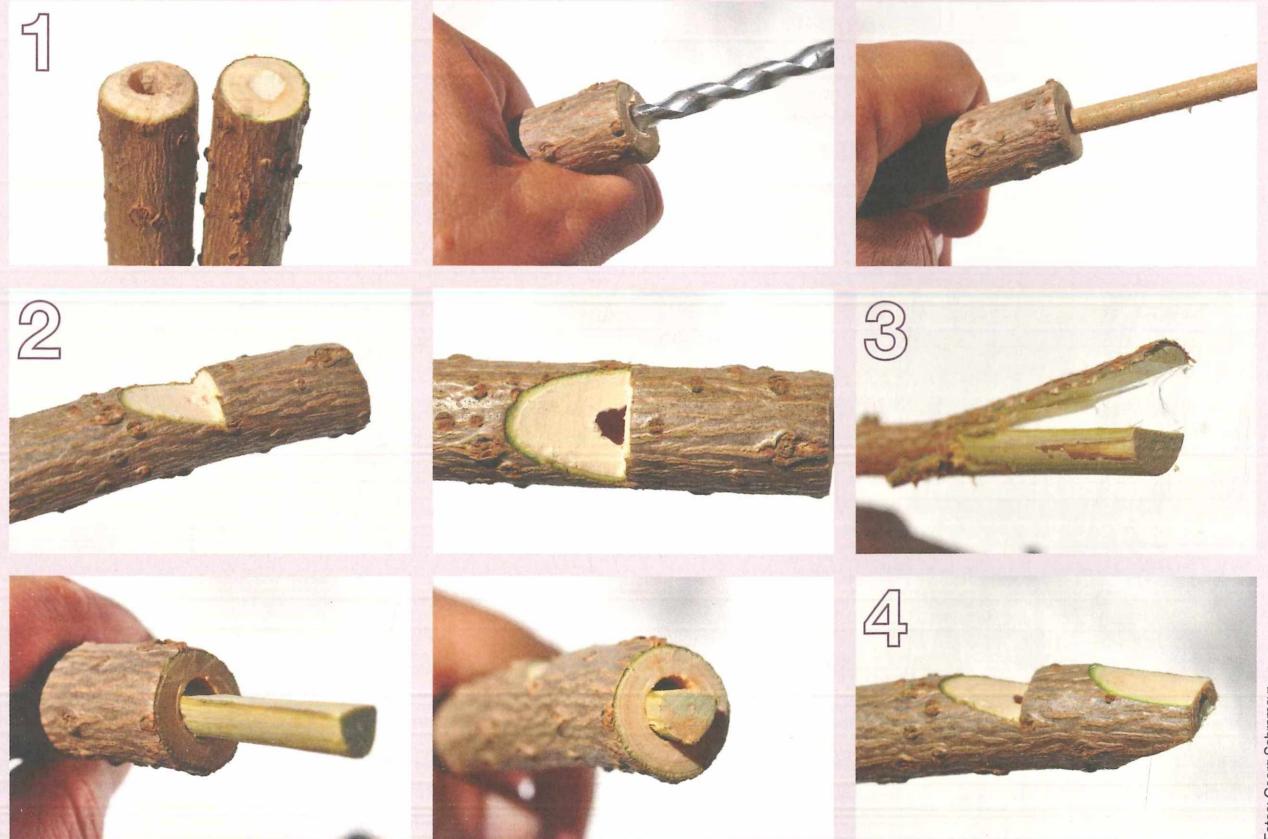
2. Nun wird das sogenannte Labium hergestellt. Dazu wird 2 cm vom Mundende entfernt ein senkrechter, 5 mm tiefer Schnitt geführt und dann ein zweiter, schräg zum ersten gerichteter Schnitt. Nun sollte der Hohlraum angeschnitten worden und eine kleine Lücke entstanden sein.

3. Jetzt wird der Tongenerator gebaut! Zuerst wird aus einem dünneren Triebstück eines marklosen Gehölzes

(z.B. einer Hasel) ein Stopfen geschnitten, der genau in den Hohlraum passt. Dieser sogenannte Block wird in Achsrichtung so angeschnitten, dass beim Einschieben in das Hohlröhr ein schmäler Spalt entsteht. Der Block wird so weit eingeschoben, dass das Labium erreicht wird. Ein Probepiff sollte jetzt schon hörbar sein. Dazu verschließt man mit dem Finger die untere Bohrung.

4. Abschließend wird das Mundstück gefertigt. Dazu wird das stumpf angeschnittene Kopfstück durch einen Schrägschnitt mundgerecht ausgeformt und auch von der Auflage der Oberlippe die raue Rinde entfernt.

Jetzt braucht das Hollerpfeiferl nur noch verziert und getrocknet zu werden.



Slawische Melodie im Bazaholz

Květa Šimková

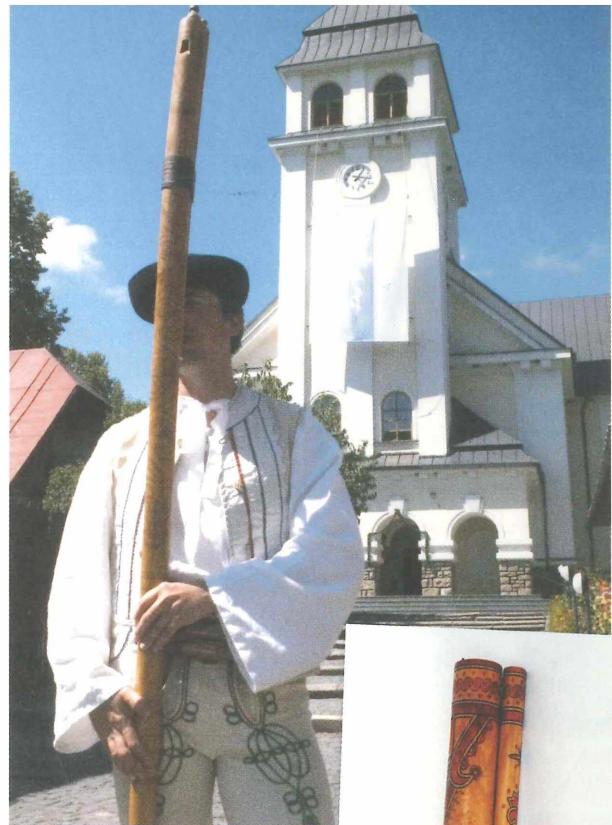
Das Holz des Baza, des Hollers, hat eine Seele. Botanisch gesagt das Mark. Ideal zum Aushöhlen. Und hart genug ist es auch noch. Da kann man ganz genaue Öffnungen bohren.

So etwa mussten die Walachen gedacht haben, als sie die erste „fujara“ herstellten. Fujara ist ein traditionelles Musikinstrument, das in der mittleren Slowakei entstanden ist (im Bezirk Pol'any). Es ist eine lange Flöte mit nur drei Öffnungen, die aus einer langen Röhre und einem Luftleitungsrohr besteht. Diese zwei Teile sind meistens mit einem Lederriemen verbunden. Die Länge kann bis zu 170 cm betragen, was ihr einzigartig tiefe Töne verleiht, die – nach den Worten der gehörig stolzen Slowaken – die menschliche Seele berühren und das Unterbewusstsein öffnen können. Und dass die Vibratoren wirklich eine Rolle für psychisches Wohlbefinden spielen, beweist die Verwendung der Fujara in der Musiktherapie.

Für die Herstellung der Fujara braucht es Zeit. Unmittelbar nach der Ernte des Holzes wird das mindestens 6 cm starke Stammstück entlang des Markkanals mit langen Handbohrern mit einem Maß von 15 mm durchbohrt und dann 2 bis 8 Jahre getrocknet. Erst dann wird der Durchmesser auf das endgültige Maß von 30 mm erweitert. Der Mundkern oder Block wird meist aus Hasel hergestellt und stellt das einzige Fremdholz in der Hollerflöte dar.

Die genaue Spielart ist nur schwer zu beschreiben, deshalb ist hier die Erklärung aus Wikipedia übernommen, die darüber schreibt: „Je nach Blasstärke verändert sich die Höhe des Tons. Eine typische Spielart ist der sogenannte ‚Rozfug‘. Dieser wird durch eine kurze, rhythmische Blastechnik erzeugt. Eine weiter typische Spielart ist das ‚Mumlanie‘ (Flüstern) hierbei wird die Fujara nur sehr fein angeblasen.“ Jedoch, es nützt nichts, besser als ganz detaillierte Theorie ist die Praxis. Bei Interesse sind einige Lieder unter www.fujara.sk/sk/fujara_piesne.htm zu finden.

Fujara galt ursprünglich als Hirteninstrument, heutzutage ist sie derartig beliebt und bekannt, dass sie seit 2005 in der UNESCO-Liste des Weltkulturerbes eingetragen ist. Zurzeit gibt es mehrere Handwerker in der Slowakei, die das Volksinstrument mit Liebe herstellen und oft auch das Spielen unterrichten und damit die alte Tradition pflegen. Je nach Fujarabauer unterscheidet sich die Tonfarbe, aber auch das



Fujara-Spieler in der Slowakei



Details einer reich verzierten Fujara

Aussehen des Instrumentes. Traditionell wurde die Fujara durch Ätzen mit Säure verziert, wodurch ganz komplizierte künstlerische Dekorationen entstanden, aber es gibt auch Fujaras mit der natürlichen Holzstruktur. Dieses Volksinstrument sieht derartig majestatisch aus, dass es Respekt und Bewunderung einflößt. Kein Wunder, dass es auch als Königin der Pfeifen bezeichnet wird.

Hollerröster gegen Hollerkoch: unentschieden

Georg Schramayr mit der Hilfe von vielen Köchinnen

Die Abgrenzung zwischen Hollerröster und Hollerkoch fällt nicht nur den Autoren schwer. „Röster“ ist ein Begriff aus der österreichischen Küchensprache und damit ein Bestandteil des altösterreichischen immateriellen Kulturerbes und darunter versteht man gedünstetes Obst, „Koch“ dagegen ist zu Mus gekochtes Obst oder Gemüse. Beim Zwetschkenröster hat das noch eine gewisse Logik. Bei der winzigen, saftreichen Hollerfrucht ist es gar nicht möglich, sie bissfest zu kochen. Die Begriffe Hollerröster und Hollerkoch sind daher vermutlich nur regional unterschiedliche Begriffe von ein und demselben.

Im Mühlviertel, in den Kalkvoralpen von Salzburg und Oberösterreich und in der Steiermark gibt es zahlreiche Varianten des Hollerrösters. Das Hollerkoch-Land zieht sich dagegen als immer breiter werdende Region vom Innviertel über das Mostviertel bis zur Staatsgrenze.

Das Grundrezept für Röster und Koch ist einfach:

Die Bemessungsgrundlage ist das halbe Kilo sauber abgerebelte Hollerfrüchte (inzwischen wissen wir ja, dass die „Hollerbeere“ eine Steinfrucht ist, und versuchen daher exakt zu sein). Dazu nimmt man 10 dag Zucker, etwas Zitronenschale und Zimt. Wasser, Holler, Zucker, Zimt u. Zitronenschale zum Kochen bringen, klein geschnittene Äpfel und Zwetschken dazugeben, alles zusammen weich kochen. Fertig. Der Hollerröster schmeckt warm oder kalt. In der traditionellen ländlichen Küche wurde das Gericht mindestens eineinhalb Stunden gekocht.

Christa Zebenholzer – Hollerröster

Bei uns (Elternhaus Höhenberg) wurde der Holler schon immer sehr vielseitig verwendet. Es war so, dass Hollerstauden rund ums Haus gewachsen sind und immer präsent waren. Ich erinnere mich an einen ganzen Staudenstock, der uns als wunderbares Versteck diente.

Auch der Hollerröster begleitete uns das ganze Jahr und wurde bei uns immer wie folgt zubereitet.
400 g abgerebelte Hollerbeeren mit 400 ml Wasser, 60 g Zucker (2 EL), 1/2 Zimtstange, 6 Gewürznelken und eventuell einige Zwetschken 10 min kochen, dann Gmachtl aus 60 ml Wasser (3 EL) und 25 g Mehl (1 EL) einrühren und aufkochen, damit eine zähflüssige Suppe entsteht. Fertig!

Der Hollerröster wurde heiß als Nachspeise mit einem Stück Brot gegessen, oder auch zu den vielen Kochs, die es in allen Variationen gab. Grießkoch, Mehlkoch, Reiskoch ...

Dadurch wurde das problematische Sambunigrin tüchtig zerstört und die dabei anfallende Blausäure ausgetrieben.

Und nun zu den Varianten

Zuerst die persönliche **Elternhaus-Variante**. Nach dem ersten Aufkochen der Hollerfrüchte etwas abkühlen lassen und das Mus mit etwas Schlagobers binden. Ein Esslöffel Maisstärke in Wasser angerührt dazugeben nimmt dem Gericht den „rassigen“ Geschmack. Noch einmal kurz Aufkochen und Abschmecken.

Die **Holleralm-Wirtin Angela Walkner** von der Latschenalm bei Fuschl gibt nach der ersten Aufkochphase ein Achtelliter Milch mit etwas Puddingpulver (Vanillepudding) dazu und kocht dann noch einmal kurz auf. In der Steiermark gibt es auch eine **Rotwein-Variante** des Hollerrösters. 500 g Hollerfrüchte werden mit einem halben Liter Rotwein weich gekocht. Statt Apfel wird bei diesem Rezept besser Birne zugesetzt.

Gelegentlich wird die Zitronenschale durch Orangenschale ersetzt, dann gibt man aber auch etwas Orangensaft in das Gericht. In der „modernen“ Küche kommt immer öfters Limettenschale zum Einsatz.

Die **Petra Regner-Handl-Version** lautet so: Zwetschken mit Orangensaft, Zucker, Melissenblätter, Lavendelblüten weichdünsten, pürieren und mit Vanillepuddingpulver, welches mit Orangensaft verrührt wurde, einmal aufkochen lassen.

Jede Region hatte und hat eine regionaltypische Abwandlung, charakteristische Menüzusammensetzungen und unverwechselbare Tradition.

Christa Zebenholzer aus Reinsberg lässt uns kurz an ihrer Erinnerung an die Hecherberger Kindheit teilhaben.



Heute nehmen wir anstatt des Mehlgemachs auch manchmal angerührtes Vanillepuddingpulver zum Eindicken, und gereicht wird es zu verschiedenen Desserts wie Topfenknödel, Grießknödel und Aufläufen.

Holdasuppn

Ein Blick in die Kärntner Hollerwendung von der Kräuterexpertin Irene Blasge aus St. Andrä-Wördern.

Irene Blasge – Holdasuppn

Meine Mutter hat neben dem Großziehen der elf Kinder, mit meinem Vater einen kleinen Bergbauernhof in Kärnten bewirtschaftet. Durch das Leben mit der Natur und dem sparsamen Umgang mit den Ressourcen, hat sie uns immer mit den saisonalen und traditionellen Besonderheiten aus der Natur erfreut. So gab es spezielle Speisen, manchmal nur ein oder zweimal im Jahr – wie die „Dampfnudel“ (Heiliger Abend zu Mittag und Karfreitag). Alles hatte eine innere Ordnung, die uns immer auf etwas freuen ließ, sei es ein Fasttag oder sogar das Ende der Ferien! Da gab es dann nämlich die, von allen geliebte, „Holdasuppn“.

Die „Holdasuppn“ war nicht einfach eine Suppe, oder ein Getränk aus Holler, sondern eigentlich schon fast eine Institution. Durch die etwas aufwendige Herstellung wussten wir sie umso mehr zu schätzen.

Die Zeremonie der Zubereitung:

Mein Vater wird beauftragt „Scheane Holda“ zu brocken. Der Hinweis: nichts Grünes, nichts Dürres und keine Käfer wird jedesmal, auch nach mittlerweile 50-jähriger Ehe, gegeben.

Ein 20 Litereimer bis oben gefüllt wird abends in die Küche geliefert. Am frühen Morgen, meine Mutter pflegt immer früh aufzustehen, werden die Holderdolden mit ca. 2 Liter heißem Wasser übergossen. Die Holder wiederum müssen genausolange in dem heißen Wasser ziehen, wie es dauert, die Schweine zu füttern. Abends und morgens die Schweine zu füttern, ist von je her die Aufgabe meiner Mutter.

Dann werden die Holder in dem mittlerweile ausgekühlten Wasser mit bloßen Händen (oder mit Gummihandschuhen) gedrückt, sodass die Beeren aufspringen und der Saft entweicht. Dieser Saft wird dann über ein vorbereitetes Sieb in einen „Häfn“ geleert, der Rückstand wieder mit heißem Wasser übergossen und dieser Vorgang solange wiederholt, dass man auf eine Menge von ca. 10–15 Litern kommt.



Hier könnte man einwenden, dass es weniger arbeitsaufwendige Methoden der Saftgewinnung gibt. Das stimmt, der Geschmack der gedrückten Holderbeere ist jedoch einzigartig!

Der Saft der Beeren wird dann leicht köchelnd mit ein paar Salbeiblättern, ein Hand voll Wohlgemut, ein paar Spitzwegerichblättern, Schafgarbe und etwas Mutterkraut ungefähr ein halbe Stunde köcheln gelassen. In der Zwischenzeit werden die ausgedrückten Holderbeeren und Rückständen der Dolde auf den Misthaufen geleert und alles gereinigt. Zum Schluss wird auf 10 Liter „Holdasuppn“ 1 kg Zucker eingerührt und darin aufgelöst.

Die „Holdasuppn“ wurde bei uns trationell am späten Nachmittag zur Jause, z. B. wenn wir müde und verschwitzt von der Krummeternte ins Haus kamen, gegessen. Die „Holdasuppn“ wurde aus Schüsseln, mit frischem Topfen als Suppeneinlage, gelöffelt.

Heute, komme ich nicht mehr schwitzend aus dem Büro, darum füllt meine Mutter die „Holdasuppn“ in Flaschen ab, davon werden bei Besuchen in Kärnten bis zu 40 Liter nach Niederösterreich mitgenommen und wir erfreuen uns, wie es dem Zeitgeist entspricht, das ganze Jahr daran!



Lena beim Holler-Verkosten

Die Hollersuppe gibt es auch in Oberösterreich. Dort wird sie mit Äpfel und Zwetschken zubereitet und entspricht einer dünnen Ausgabe des Hollerkochs, denn die Fruchtschalen verbleiben im Gericht. Auch in Vorarlberg wird die „Holdersuppe“ mit Schale und Kernen zubereitet und mit goldgelb angerösteten Semmelwürfeln serviert. Im steirischen Ennstal wird die Hollersuppe wieder als filtrierter Absud von

zerdrückten Hollerfrüchten zubereitet und entspricht weitgehend unserem „Blasge-Rezept“. Eine dicker eingekochte Variante der Hollersuppe ist das Hollermandl. Schließlich machen auch die Tiroler jedem Versuch, eine saubere und eindeutige Klassifikation der Hollergerichte zu erstellen einen Strich durch die Rechnung, denn dort entspricht das Hollermandl einem Hollerröster oder Hollerkoch!

Nahe verwandt mit Hollerkoch und Hollerröster ist das folgende Rezept, das ursprünglich von Petra Regner-Handl stammt und hier von Kräuterpädagoginnen in Tulln nachgekocht wurde.

Holler-Birnen Chutney

Zutaten:

527 g Holler, 500 g Birne geschält und kleinwürfelig geschnitten, 150 g Zwiebel, 150 ml. Apfelessig, 300 g brauner Zucker, Salz, milder Chili, Zimt, Nelkengewürz, Pfefferoni, Garnierung: Lauch

Die Hollerfrüchte mit einer Gabel von den Dolden in einen breiten Topf streifen. Birnen klein-würfelig schneiden. Chilischoten entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln schneiden. Alle Zutaten in den Topf zum Holler geben und bei geringer Hitze mindestens 1 Stunde zu einer marmeladenähnlichen

Konsistenz kochen.

Dabei öfter umrühren. Kochend

heiß in Gläser füllen und verschließen.

Wer möchte, kann dem Chutney auch mit dem Mixstab zu einer soßenartigen Konsistenz verhelfen.



Das Chutney kann frisch genossen werden. Es hält sich aber auch einige Monate im Kühlschrank und passt zu kurz gebratenem Fleisch und Fisch sowie zu vegetarischen Gerichten.



Strauben, Krapfen und Schöberl

Das Ausbacken von in Teig getauchten Trudolden in vollblühendem Zustand hat eine lange Tradition. Wir finden erste Hinweise auf die kulinarische Verwendung im frühen 17. Jahrhundert, vermutlich ist dieses Gericht aber viel älter. Schließlich ist der Holler ein Musterbeispiel für Heilnahrung, einem „Nutraceutical“, bei dem die Grenzen zwischen Nahrungsmittel und Pharmazeutikum verschwimmen.

Interessant sind die Namen dieses Gerichtes. Am weitesten ist der Name Holler-Strauben verbreitet. Strauben sind in der ländlichen Küche ursprünglich bizarre Teiggebäcke mit großer Oberfläche, bei den Holler-Strauben ist die rauhe Teigoberfläche durch die Trudolden und filigran angeordneten Blüten bereits vorgegeben. Im oberen Donautal, im Mühlviertel und im Innviertel wurde das Gericht ursprünglich Holler-Krapfen genannt. Krapfen haben im Gegensatz zu den Strauben eine glatte Oberfläche, bei den ausgebackenen Blütenständen wird das durch einen dickflüssigeren Teig ermöglicht. Der Unterschied zu den Holler-Strauben ist aber minimal. Bei genauer Nachschau findet man aber zahlreiche Hollerkrapfen in der vermeintlichen Straubenzone. So sagen die älteren Leute im Bereich Rapottenstein, Langschlag und Schweiggers noch „Hollakropfa“ oder wie im Mühlviertel „Hojakropfa“. Die Biobäuerin und exzellente Bauernbrot-Bäckerin Martha Schildorfer in Mottingeramt macht zur Hollerblüte ebenfalls „Hollakropfa“ und keine Strauben. Selbst im Weinviertel dürfte der Hollakrapfen die ursprünglichere Bezeichnung sein, wie punktuelle Angaben meist älterer

„native speaker“ zeigen. In Gebieten ohne ausgeprägter Tradition bezüglich dieses Gerichtes heißt dieses Dessert schlicht „Bochane Hollablia“ oder „Bochana Holla“. Im Wechselgebiet und im Burgenland hat das Gericht den Namen Holler-Schöberl oder in der hianzischen Mundart: Hullaschoiba!. Das Grundrezept für diese vielfamige Spezialität stammt von der Wildpflanzenköchin **Petra Regner-Haindl**. Ihre weinviertlerischen Wurzeln blitzen bei der zweiten Backteig-Variante kurz auf.

Petra Regner-Haindl – Gebackene Hollerblüten

Die Hollerblüten (gut gereinigt) werden am Stiel gehalten und der Blütenteil wird durch einen Backteig (siehe nachstehend 2 Varianten) gezogen. In einer Pfanne wird Fett erhitzt (ich bevorzuge Mais- od. Sonnenblumenöl) worin die Hollerblüten mit dem Stängel noch oben heraus gebacken werden. Herausnehmen, abtropfen lassen. Ich schneide dann mit einer Schere die nicht bedeckten Stängel ab. Die Hollerblüten auf einem Teller anrichten und mit Zimt und Zucker bestreuen.

Backteig mit Milch

120 g Mehl mit einem Dotter und $\frac{1}{8}$ l Milch, 1 Kaffeelöffel Rum und einer Prise Salz verrühren und zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten. 10 g Zucker sowie geschlagener Schnee von einem Ei unterheben.

Backteig mit Wein

$\frac{1}{8}$ l Wein mit 120 g Mehl, einer Prise Salz zu Teig verarbeitet. Teig $\frac{1}{2}$ Std. im Kühlschrank rasten lassen. Danach 20 g Zucker sowie geschlagenen Schnee von einem Ei unterheben.



Die lange Tradition der gebackenen Hollerblüten als saisonale Delikatesse schlägt sich in vielen Kochbücheln, Hausväterbüchern und Klosterbüchern nieder. Im Stift Admont ist ein Rezept aus der Barockzeit erhalten, das sehr an unser Grundrezept erinnert. Interessant ist die Zutat Weißbier. Wegen des Eintunkens in den Teig wurden sie „Dunkstrauben“ genannt.

Bereite ein gut durchgesätes Mundmehl in einem Weidling, ein wenig gesalzen, mache den Teig mit weissen Bier oder Milch und Eyern an, in der rechten Dicke, nimm saubern, und nicht gar zuviel ausgeblühten Holler, kehre ihn in dem angemachten Teig um, bereite ein Schmalz oder gute Faisten, backe ihn schön röslet, und die Pfann gebeutelt, damit er schön gekrauset wird, hernach gezuckert.^[21]



Sabine Wiltschko in ihrem Element

Die Kräuterpädagogin und virtuose Wildobstköchin Sabine Wiltschko aus Kilb bereitet die gebackenen Hollerblüten (bei ihr heißen sie Bochane Hollablia) ebenfalls im Bierteig zu. Allerdings gibt es bei ihr immer die Zusammenstellung: Hauptspeise Brennesselblätter im Bierteig, eine Art Tempura, anschließend wird der Teig mit Milch gestreckt und für die Hollerblüten verwendet. Die Eier werden bei ihr in Dotter und Eiweiß getrennt, letzteres steif geschlagen und erst dann dem Teig zugefügt. Dazu passt ihrer Meinung nach am Besten eine Sanddorn-Soße. Weißt wie gut – wie sie das zu bewerben pflegt.

Das eigenartige Aroma der Hollerblüten ist nicht jedermann's Geschmack. Die Kräuterexpertin Theresia Lampelmayer aus Raabs kann sich noch erinnern, dass ihre Großmutter in Kleinzell in Oberösterreich „Bee'l“, also Rosinen, in die Hollerblüten steckte

Gebackener Holler

Anita Zach

*Vor vielen, vielen Jahren,
als wir noch Kinder waren,
war es unsere Kinder-Pflicht,
für ein besonderes Gericht
und nach uraltem Brauch,
Blüten vom Hollerstrauch
kurz vor Mittag zu pflücken.*

*Einzeln, in ganzen Stückchen,
tauchte unsere Oma dann,
weil nur eine Oma das kann,
diese in den Teig, den gelben,
und dann gleich darauf die selben
in bruzelnd heißes Schmalz.*

*Mit größter Sorgfalt galt's
die Köstlichkeit zu wenden,
damit sie goldbraun enden
auf dem Teller, duftend heiß,
um mit Zucker dann, ganz weiß,
rundherum bestreut zu werden
für ein süßes Fest auf Erden.*

*Das Alles ist schon lange her
und uns're Oma lebt nicht mehr,
doch jedes Jahr, wenn der Holler blüht
und seinen gar süßen Duft versprüht,
dann pflück' ich mir die Köstlichkeit
und denk an meine Kinderzeit.*



und erst dann die Teigkruste darüber gab und so die streikenden Kinder zum Straubenessen verführte. Bei ihr zuhause hießen die gebackenen Hollerblüten „Hoia-Straubm“, Hollakrapfen war als Ausdruck zwar bekannt, wurde aber nicht verwendet.

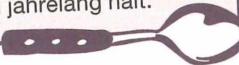
Eine beliebte und weitverbreitete Hollerblüten-Zubereitung ist Hollersirup. In den alten Kräuterbüchern ist dieses haltbare Produkt unter verschiedenen Namen als Therapeutikum erwähnt. Heute ist Hollerblüten-sirup in erster Linie ein Erfrischungsgetränk.

Hier das absolute Lieblingsrezept von Anneliese Ecker aus Weikertschlag

Anneliese Ecker – Hollerblütensirup

30 schöne große Hollerblüten in einen großen Topf geben, 20 dag Zitronensäure darüberstreuen, 5 Liter Wasser darübergießen und 24 Stunden stehen lassen, abseihen, 5 kg Zucker (egal ob Normal oder Feinkristall) dazugeben, einröhren bis sich der gesamte Zucker aufgelöst hat, in Flaschen füllen und verschließen. Diesen Sirup verdünnt man mit Wasser, mit Mineralwasser schmeckt er wie Sekt.

Anmerkung: Ich mach ihn schon viele Jahre und hab dabei herausgefunden, dass er sich jahrelang hält.



Auch von diesem Rezept gibt es zahlreiche Varianten, wie etwa das Einlegen der Blüten in Weißwein, Zitronenscheiben und (heute fast unvermeidlich) Limette. Sucht man in Kochbüchern, die sich mit der ländlichen

Küche beschäftigen, findet man noch zahlreiche weitere Holler-Rezepte: Holler-Strudel, Holler-Knödel und Hollerkuchen in Rotwein sind nur einige der gängigeren Zubereitungen. Aber auch unerwartete Kombinationen sind da zu finden: Hecht gebraten mit Kürbis und Holler, Hollersuppe mit glasierten Kohlsprossen und Parmesanwaffeln, Hollergelee mit Maronischaum, Holler-Surbraten mit Kastanien und Dörrzwetschken oder karamellisierte Apfelfringe mit Hollercreme.

Vieles davon entstammt einer modernen Kreativküche, da sich Holler wegen seiner Farbeigenschaften und seines aparten Geschmackes gut für kulinari-sche Überraschungen eignet.

Aber bleiben wir bei bewährt Bodenständigem. Von Hollerbeständen am Kronberg, im Raum Böheim-kirchen, gibt es eine beachtenswerte Spezialität: die **Hollertascherl** der **Elisabeth Stießohn**. Die gelernte Gärtnerin und Kräuterpädagogin kennt viele Holler-rezepte, doch dieses ist ihr bestes.

Elisabeth Stießohn – Hollertascherl

Da man für die Füllung der Hollertascherl Hollermarme-lade benötigt, zuerst ein kurzes Rezept zur Herstellung dieser Marmelade.

Hollermarmelade: 1 kg passierte Hollerfrüchte, 20 g Apfelpektin, 100 g Zucker und eine Prise Zimt gut ver-rühren. Nachdem sie ca. 10 Minuten gekocht hat 400 g Zucker der Fruchtmasse beimengen. Aufwallen lassen und heiß in Gläser abfüllen.

Als Grundmasse wird ein süßer Germteig nach Tini-Tantes Rezept gefertigt: Man nehme $\frac{1}{2}$ kg Mehl, $\frac{1}{8}$ l Milch, 160 g Butter, 100 g Zucker, 3 Dotter, 30 g Germ. Den Germ mit Zucker und etwas Milch verrühren (ein „Dampfe mocha“). Butter in einem Kochtopf zergehen lassen, Milch, Zucker und die Dotter versprudeln.



Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Der Teig muss eine halbe Stunde auf der warmen Ofenbank rasten.

In der Zwischenzeit wird die Holler-Topfenfülle zubereitet: Man nehme 150 g Hollermarmelade, 50 g Butter, 70 g Zucker, 250 g Topfen, 1 EL Maizena, 1 Dotter und ein Eiklar.

Butter weich rühren, Zucker, Hollermarmelade, Topfen und Dotter dazugeben, vom Eiklar geschlagenen Schnee einheben und 1 EL Maizena einröhren, damit die Füll-e beim Backen nicht zusammenfällt.

Hollertascherl: Nach dem Rasten den Teig dünn aus-walken und in ca. 9 x 9 cm große Quadrate schneiden. Ca. einen halben Esslöffel der Füll-e in die Mitte der Teig-ecken aufbringen, die Ecken einschlagen und zusammen-drücken. Auf dem Backblech mit Eiklar bestreichen und bei ca. 170°C ca. 10 Minuten goldgelb backen.

Als kleine Kuriosität ein Holler-Rezept aus Frankreich. Diesmal sind aber nicht die Blüten oder die Früchte das Objekt der Begierde, sondern das Hollermark! Unter dem Namen Moelle de Sureau kann man diese Spezialität

(sehr selten) in alten französischen Kochbüchern finden. Ungeklärt ist der Erntezeitpunkt für das Mark, denn die Attribute schnell und leicht können sich beim auf-wendigen Schälen bald als übertrieben herausstellen.

Hollermark, leicht und schnell

Die Triebe des Hollers schälen, sodass nur mehr das Mark ohne Holzanteil übrig bleibt. In ca. 8 cm lange Stücke schneiden, wie Spargel bündeln und ca. 10 – 15 Minuten in Salzwasser kochen. Gut abtropfen lassen

und entweder kalt mit Salatsoße und Kräutern servieren, oder warm mit Rahm, Saft oder mit geschmolzener Butter übergossen und mit (gekochtem und) klein gehacktem Eidotter überstreut.

‘Aceto Balsamico’ aus Hollerbeeren

Melita Gazdek ist eine Kräuterpädagogin und echte *travarka*, wie die kräuterkundigen Frauen in ihrem Geburtsland Kroatien genannt werden. Sie durchkämmt

Melita Gazdek – Sanbuco, der Hollerbeerenessig

Die Geschichte des Hollerbeerenessigs begann bereits im 11. Jahrhundert – in einem Benediktiner-Kloster in „Sveti Petar u Šumi“ (=auf Deutsch: St. Peter im Wald). Die kleine Siedlung liegt zwischen Pazin und Kanfanar im Inneren Istriens. Seit 1469 gehört das besagte Kloster den Pauliner Mönchen, die seinerzeit ein beachtliches Kräuterwissen hatten und einst auch eine Kräuterapotheke geführt haben. Ein großer, verwilderter Kräutergarten, der das Kloster umgibt und frei zugänglich ist, spricht für sich. Sämtliche geschriebenen Kräuterrezepte gingen leider verloren.

Franko Zgrablić aus „Sv. Petra u Šumi“ hat von seiner „Nona“ (Großmutter) und vom Pfarrer des Klosters gelernt, Wildkräuter zu erkennen und ihre Wirkung zu lernen. Seit Jahrzehnten ist Herr Zgrablić als Travar (Kräutermann) in Istrien bekannt und geschätzt. Seine große Leidenschaft war und ist es, den alten Rezepten der Pauliner Mönche auf der Spur zu bleiben und diese aufzuleben zu lassen. 1993 ist es ihm gelungen, ein altes Kloster-Rezept wieder ins Leben zu rufen und hat einen fein aromatischen Essig aus Hollerbeeren mit mediterraner Wildkräuternote entwickelt und, mit großem Erfolg, unter den Namen „Sanbuco“ auf den heimischen und vor einigen Jahren auch

die Halbinsel Istrien auf der Suche nach traditionellen Pflanzenverwendungen und alten Rezepten. Auf ihrer Suchliste steht auch der Kräuteressig.



auf den internationalen Markt gebracht. Beim „Festival der Wildkräuter“ in Krsan (Ende April 2011) sprach er bei einem Vortrag auch über den Holler: „Die Hollerbeeren enthalten sekundäre Pflanzenstoffe und u.a. viel Vitamin A, B, B1, B2, C und das Vitamin J – das vor Lungenentzündung schützt.“ Jemand fragte nach der genauen Rezeptur des Hollerbeerenessigs: „Der Prozess der Herstellung des Hollerbeerenessigs ist zeitaufwendig – erst nach 2 bis 3 Jahren hat der Essig seine Reife erreicht. Das Verfahren beruht auf Weinbakterien, welche den Saft in Essig umwandeln, dabei spielt Sauerstoff eine große Rolle.“

Ich hoffte, ein genaues Rezept zu erfahren, aber auch während der Verkostung von „Sanbuco“ wiederholte er, dass die Umsetzung sehr kompliziert sei, und verriet mir stattdessen ein alternatives Rezept, dass „viel schneller und leichter“ umzusetzen ist:

1 l Weißwein oder Rotweinessig und 250–350 g Beeren sowie – falls vorhanden – 1 EL frische Myrten-Beeren in ein Glas geben, 3 Wochen an einem warmen Ort stehen lassen, öfters aufschütteln. Nun durch ein Tuch abseihen, auf kleiner Flamme erhitzen und etwas abkühlen lassen. Honig nach Geschmack gut einrühren (ca. 2–3 EL).

Zum Abschluss noch ein Stampfer Hollerschnaps. Gemeint ist allerdings nicht der Edelbrand aus Hollerfrüchten, den es in prämierteter Qualität aus Niederösterreich gibt, sondern das, was landläufig damit gemeint ist. Hören wir dazu noch einmal **Anneliese Ecker**:

Anneliese Ecker – Hollerschnaps

Der Hollerschnaps meiner Großmutter war eigentlich ein Likör. Sie sagte aber immer Hollerschnaps, ich vermute, weil man Weingeist dazu verwendete oder auf den Unterschied zwischen Likör und Schnaps nicht so viel Wert legte. Es war auf jeden Fall kein Heilschnaps. Gemacht wurde er für die Verwandten, wenn sie auf Besuch kamen. Besonders aber kredenzte meine Großmutter unserem Briefträger, wenn er wieder mal bei sehr schlechtem Winterwetter unterwegs war. Zum Aufwärmen.

Hier das Rezept: 1 kg Hollerbeeren werden mit 1 1/4 l Wasser in einem glasierten Geschirr weich zerkocht und die Masse sodann, ohne zu drücken, durch ein feuchtes Tuch oder Filter abgesieht. Nach dem Absetzen wird der möglichst klare Saft mit einem 1/2 kg Zucker und Vanillezucker 10 Minuten gekocht, vom Feuer genommen und sogleich mit 3/4 l 96%igen Weingeist vermischt. Den Likör lässt man zugedeckt setzen, auskühlen, in Flaschen füllen und verkorken.

Interessant ist auch der „blind“ zubereitete Hollerlikör der kräuter- und pflanzenkundigen **Monika Nimmerrichter** aus Wolfsgraben:

Monika Nimmerrichter – Hollerlikör

Ich vermische 2 Liter Hollersaft (15 – 20 Minuten köcheln lassen) mit 1 Liter Apfelsaft und 1 kg Zucker und gebe 2 Zimtrinden, Nelken, ein kleines Stück Vanilleschote und den Saft einer Zitrone dazu. Dann lasse ich das Ganze auskühlen und gebe 80%igen Ansatzkorn dazu (den gibt es meines Wissens nur bei „Spar“). Mengenverhältnis: 3 Teile Saft, 1 Teil Ansatzkorn Abfüllen und einige Zeit stehen lassen (zumindest bis Weihnachten), damit der Likör „reifen“ kann.

Eine Variante dazu: eine Tasse starken Kaffee hinzufügen. Ich persönlich kann nicht sagen, welche Version besser ist, da ich selbst überhaupt keinen Alkohol trinke. Ich habe mich bei der Zusammenstellung des Rezeptes auf die Reaktionen der Hollerlikörtrinker verlassen. Da mich alle schon im Sommer daran erinnern, dass sie gerne wieder das gleiche Weihnachtsgeschenk wie im Vorjahr hätten, scheint ihnen der Likör ziemlich gut zu schmecken. Mein Mann trinkt (nein isst) den Hollerlikör übrigens anders, als Eisbecher mit Hollerlikör übergossen.



Der Medizinalholler – Drogencocktail Sambucus

Georg Schramayr

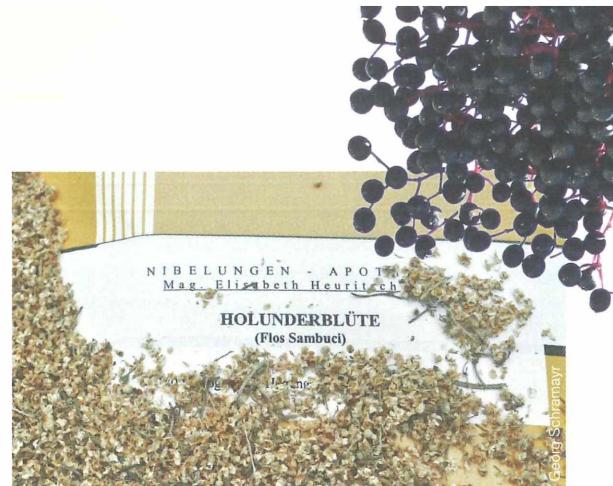
Holler ist primär Medizin und auch bei den ausgefuchstesten kulinarischen Rezepten schwingt immer ein wenig Apotheke mit! Alle Pflanzenteile, die in der Holler-Küche verwendet werden, haben auch einen Drogennamen und so ist es nicht verwunderlich, dass manche der Zubereitungen Ritualnahrung waren, die ursprünglich nur zu bestimmten Festtagen gegessen wurden.

So galten die gebackenen Hollerblüten, am Johannistag gegessen, als besonders heilkäftig, da man dann ein Jahr lang nicht erkranken würde. Die Blüten haben den Drogennamen **Sambuci flos** (auch *Flores Sambuci*, *Flos Sambuci*, *Flos Sambuci nigrae*) und enthalten ein Ätherisches Öl, das je nach Aufbereitung der Blütendroge bis zu 0,1% des Gesamtvolumens erreichen kann, Sterole, Ursolsäure und zahlreiche Flavonoide. So wurde etwa das Phyto-Östrogen Kaempferol nachgewiesen, das stark antioxidativ

wirkende Quercetin, das auch in den Lindenblüten und der Goldrute vorkommende Astralagin, das die Gedächtnisleistung beeinflussende Nicotiflorin, und das antioxidativ wirkende Rutin. Keiner der angeführten Stoffe kann für sich allein für die schweißtreibende Wirkung des Tees aus Hollerblüten verantwortlich gemacht werden. Vermutlich liegt die Wirkung vor allem in der Einleitung des Schwitzprozesses, der durch die verabreichte Menge an heißer Flüssigkeit unterstützt wird.



In der traditionellen Pflanzenheilkunde spielten Rinden als Drogen eine große Rolle. Die Hollerrinde ist unter dem Namen **Sambuci cortex** (auch *Cortex Sambuci*, *Cortex Sambuci Interior*, *Cortex Sambuci nigrae*) offiziell. Die Rinde wird im Frühjahr geschält und anschließend von den äußeren Korkschichten befreit. Die Hollerrinde galt als heilsam bei rheumatischen Beschwerden, als harntreibendes Mittel und zur Anregung des Milchflusses bei Wöchnerinnen und dies obwohl die Rindendroge Spuren des Blausäureglykosids Sambunigrin enthält. In deutlich größerer



Menge sind Gerbstoffe enthalten. Weiters konnten Terpene nachgewiesen werden, wie das entzündungshemmende und antivirale Betulin, oder das schmerzhemmende α -Amyrin, sowie Ursolsäure. Die Verwendung dieser Pflanzendroge ist praktisch abgekommen und verschwunden.

Hollerblätter sind reich an Sambunigrin und daher als Volksheilmittel nicht ungefährlich. Außer dem problematischen Blausäureglykosid sind die Inhaltsstoffe und Anwendungen von **Sambuci folium** sehr ähnlich wie bei den Hollerblüten.

Selbst die „Beeren“ des Hollers sind anerkannte Drogen. Der Drogistenname ist **Sambuci fructus**, früher auch *Fructus sambuci*, *Fructus Sambuci siccata*, *Baccae sambucui* oder *Grana sambuci*. Es sind zahlreiche Flavonoide nachgewiesen worden, wie das antioxidative Hyperosid, das Weinreben-Flavonol Isoquercitrin und das schon in den Blüten nachgewiesene Rutin.

Die Früchte sind wahre Anthocyan-Bomben. Die schwarzrote Farbe der Fruchtschalen, aber auch die der zahlreichen Stängelglieder der Schirmrispe sind durch ein Anthocyan gefärbt, das allerdings vom menschlichen Körper nur zu einem geringen Ausmaß resorbiert werden kann.

Die getrockneten Früchte aber auch die frischen Früchte und der Saft werden in der Volksmedizin bei Verstopfung, zur Förderung der Harnausscheidung oder als schweißtreibende Medizin eingesetzt. Darüber hinaus gilt das Essen von getrockneten Beeren schmerzlindernd bei Ischias, Zahnschmerzen, Kopfschmerzen und Entzündung des Gesichtsnervs. Diese Wirkung, wenn auch sehr abgeschwächt, haben auch Marmeladen, Latwagen und Säfte aus Holler.

Der Vollständigkeit halber sei noch die Hollerwurzel erwähnt. **Sambuci radix** ist bezüglich der Anwendung und bezüglich der therapeutischen Wirkung ganz ähnlich wie die Hollerrinde.



Klaus Wamninger

Judasohr, Hollerschwammerl und Augenpilz

Auf alten und etwas vergreisten Hollerstämmen kann man manchmal die Fruchtkörper eines rotbraunen Gallertpilzes finden. Sie haben eine eigenartige Form, die an eine Ohrmuschel erinnern und deswegen für den Namen verantwortlich sind. Es handelt sich um eine kulinarische Besonderheit, die aus der asiatischen Küche nicht wegzudenken ist und auch bei uns eine kleine Fangemeinde besitzt.

Nach der Legende hat sich Judas Ischariot, der Christusverräter, an einem alten Hollerstrauch erhängt. Da der Strauch sein Körpergewicht nicht halten konnte, brach der Ast und will man den Überlieferungen Glauben schenken, blieb dabei eines seiner Ohren im Geäst hängen. Seither findet man als Zeichen seines Verrates die Ohren wieder und wieder an Hollersträuchern. Die historische Richtigkeit der Gehölzwahl in dieser Legende darf angezweifelt werden, denn immerhin kommt der Holler in Palästina gar nicht vor.

Beta-Glucane und kein Geschmack

Das Judasohr besteht hauptsächlich aus für den Menschen fast unverdaulichem Chitin und wird kulinarisch hauptsächlich wegen der knorpelartigen Eigenschaften als Strukturgeber eingesetzt. Auch der Geschmack des Pilzes ist vernachlässigbar und man beginnt sich zu fragen, warum sich dieser Pilz

2000 Jahre in der Küchentradition Ostasiens halten konnte. Der Grund dafür liegt in seinen therapeutischen Eigenschaften und auch hier überschneiden sich – wie auch bei den Hollerfrüchten – die Heilanwendung und die Kulinarik.

Eine bemerkenswerte Eigenschaft, die auch in den nahe verwandten asiatischen Gallertpilzen *Auricularia polytricha* und dem Schneepilz gefunden wurden sind die sogenannten Beta-Glucane, das sind Polysaccharide die ausschließlich aus



Fotos: Klaus Wamninger

Traubenzuckermolekülen aufgebaut sind und durch eine sogenannte glykosidische Verbindung zu langen Ketten verbunden sind. Beta-Glucane modifizieren das Antwortsystem des tierischen und menschlichen Immunsystems. Sie wirken dadurch entzündungshemmend auf die Schleimhäute, auf Augen und Haut. Das Judasohr hat daher auch den Volksnamen Augenschwammerl und war ein wirksames Volksheilmittel gegen Bindegauhtentzündung und wurde bei überanstrengten Augen angewendet. Dazu wurden die getrockneten Fruchtkörper des Pilzes eingeweicht und auf die Augen gelegt. Besonders wirksam war die Prozedur, wenn man zum Einweichen lauwarme Milch verwendete. Zur medizinischen Verwendung findet man bereits im „Arzneyschatz“ des Johannes Jacobus Schroeder aus dem Jahr 1669 den Hinweis: „Der Holunderschwamm ist von großer Kraft in dem Geschwulst der Mandeln.“

Nach jüngsten Untersuchungen wurde durch Verabreichung von Judasohr eine deutliche Senkung der Triglycerid- und LDL-Cholesterin-Werte nachgewiesen. Verantwortlich dafür ist ein pilzspezifisches Bio-Polymer. Damit in Zusammenhang stehen auch die Verbesserung der Immunzellenbildung in der Milz und die Steigerung der immunologischen Kompetenz bei Tumorerkrankungen, die zwar beim ostasiatischen Schwesternpilz (*A. polytricha*) nachgewiesen wurde, aufgrund der taxonomischen Ähnlichkeit und der therapeutischen Praxis auch für das heimische Judasohr angenommen wird. Die Medien haben das Judasohr daher längst zum Vitalpilz hochstilisiert. Lässt man die mediale und verkaufstechnische Überhöhung, wie 100%ig wirksam, heilt Krebs, verlängert das Leben usw. beiseite, bleibt unterm Strich ein gesundes und interessantes Nahrungsmittel, das man ruhig öfter in den Ernährungsplan einbauen sollte.



Getrocknetes Judasohr

Georg Schramayr



Pilzkultur im Garten

Wegen der mitteleuropäischen Tradition des Schwammerlsammelns hat bei uns die Pilzkultur im Garten lange Zeit keinen Wert gehabt. Bekannte Sammelpilze wie beispielsweise Herrenpilz, Steinpilz, Eierschwammerl, Birkenpilz oder Maronenröhrling lassen sich auch nur sehr schwer in Kultur überführen, da sie zu den Mykorrhizapilzen gehören und auf eine Partnerschaft mit Pflanzenwurzeln angewiesen sind. Einfacher fällt dagegen die Pilzkultur von Saprophyten aus. So können holzbewohnende Pilze oder Kompostpilze mit einfachen gärtnerischen Maßnahmen gefördert oder auch erstmalig eingebracht werden. Neben dem Vorteil der Gewinnung von Fruchtkörpern leistet das Mycel eine hervorragende Abbauarbeit und das Restprodukt nach der Kultur ist erstklassiges Pflanzsubstrat oder zumindest ein qualitativer Zuschlagsstoff.

Ähnlich wie bei der Kultur von Pflanzen ist es die Aufgabe des Gärtners die Konkurrenz zwischen der Wunsch-Pilzart und den vielen sonstigen Pilzen zu beeinflussen und das Mycel des Kulturpilzes zu bevorzugen. Wegen der schlechten Sichtbarkeit des Mycels ist der Erfolg meist erst ganz am Schluss bei der Fruchtkörperbildung zu erkennen.

Das Kulturprinzip besteht daher darin, ein möglichst reines, dicht vom Mycel durchwachsenes Stück Trägersubstrat (Pilzbrut) in ein möglichst keimarmes Kultursubstrat einzubringen. Dieses „Impfen“ und die anschließenden optimalen Anwuchsbedingungen sind neben Geduld und Optimismus die wichtigsten gärtnerischen Aktivitäten. Wenn man bei der Pilzkultur heimische Arten bevorzugt, entfallen auch komplizierte Temperatursteuerungen oder Winterschutz.

Pilzkultur am Beispiel des Judasohrs

Pilzkultur im Garten ist inzwischen zu einem professionalisierten gärtnerischen Gewerbe geworden. Eigene Speziallabora stellen Impfsubstrate her, mit

denen man daheim Hölzer beimpfen und später beernten kann. Manchmal werden sogar die Kultursubstrate mitgeliefert und man muss außer dem Auspacken und Feuchthalten nicht viel dazutun. Die angebotenen Arten stammen häufig aus Ostasien, wo die Pilzkultur eine Jahrtausende alte Tradition hat.

Die interessantere und naturschutzfachlich wertvollere Methode ist die Weiterkultur von heimischen Arten im eigenen Garten. Am Beispiel des Judasohrs soll gezeigt werden, wie es ohne großen technischen Aufwand geht.

Das Judasohr ist ein saprophytischer Pilz, der bevorzugt auf abgestorbenem Hollerholz lebt. Da die Hollerpflanze zum Vergreisen neigt und daher auch immer einige Totholzäste in der Krone vorhanden sind, kann man die Fruchtkörper zwar an lebenden Pflanzen finden, nie aber an lebenden Ästen oder Zweigen.

Die Knüppel-Methode

Es ist die einfachste, aber auch gleichzeitig die unsicherste Methode. Dazu sucht man sich einige 80 bis 100 cm lange Holleräste (z.B. gesundes Klaubholz, stehendes Totholz) und packt dazwischen ein mit Fruchtkörpern besetztes Aststück oder ein Aststück aus bestehender Kultur. Die Äste werden nun an den Enden zu einem Bündel verschnürt und kräftig gewässert. In der Anwachphasen kann man das gesamte Bündel auch in einen großen Plastiksack stecken und im Schatten „arbeiten“ lassen. Kultiviert man ohne Plastiksack, muss das Astbündel feucht gehalten werden, da das Mycelwachstum sonst stagniert. Die Astbündel werden dazu gegen eine Mauer oder einen Baumstamm gelehnt und in Trockenzeiten gegossen. Bei der Variante mit Plastiksack kann man in den Sackboden auch eine Schicht angefeuchteter (Laubholz-)Sägespäne geben, damit das Mycel über diese Brücke leichter zu den anderen Ästen gelangen kann.



Die Scheibchen-Methode

Da das Mycelwachstum in Astrichtung (Richtung der Leitbündel) schneller und leichter erfolgt, ist es vorteilhaft, die Äste von den Schnittenden her zu beimpfen. Dazu werden wieder 5 bis 8 cm starke Holleräste genommen und an den Enden mit geradem Schnitt abgelängt. Das gut mit Mycel durchwachsene Mutterholz wird in Scheibchen von 1 bis 2 cm geschnitten und auf die Schnittflächen der Äste aufgenagelt. Auch hier empfiehlt sich in der Anwachphasen (2–3 Monate) wieder die Plastiksack-Methode. Im Anschluss daran Weiterkultur im Schatten.

Die Profi-Methode

Wer nie das Glück hatte einen Hollerast mit Fruchtkörpern in der Natur zu finden, kann sich im Fachhandel auch Pilzbrut besorgen, das sind Holzsubstrate, die von Mycel des Judasohrs durchwachsen sind. Diese unter sterilen Bedingungen herangezogenen Pilz-Holzgemische eignen sich hervorragend zum Beimpfen von Ästen. Das Mutterholz wird dazu eingeschnitten oder in regelmäßigen Abständen angebohrt und das körnige Kultursubstrat in die Bohrungen und Einschnitte gegeben. Nach einer 2–3 monatigen Anwachphasen beginnt die Fruchtkörperbildung.

Beide Methoden funktionieren beim Judasohr einigermaßen erfolgreich, da sich die Zahl der Konkurrenz-Pilzarten auf dieser Baumart im Rahmen hält und das Mycel des Judasohres damit einen Anwuchs vorsprung hat. Trotzdem sollte man als Kulturhölzer nicht allzu altes Klaubholz verwenden. Optimal ist frisch geschnittener Holler nach einer zweimonatigen Trocknungszeit. Als Holzalternativen kann man auch Äste von Walnuss und von Birke verwenden. Da Hollerholz optimale Ergebnisse erzielt, sollte man bei Kultur auf anderen Hölzern immer ein oder zwei Holleräste in die Holzbündel packen.

Die Fruchtkörper erscheinen bei feuchter Witterung und selbst im Winter können diese kälteresistenten Pilze an milden Tagen geerntet werden. Die Verwendung erfolgt frisch, die Judasohren können aber auch sehr gut getrocknet werden.

Vor der Verwendung müssen die Fruchtkörper aber in Wasser gelegt werden, damit sie aufquellen und ihre ursprüngliche Form und Konsistenz wieder erreichen.



Georg Schramay

Hollabixn, Krochloatz'n und Hollaspritz'n

Die markerfüllten Zweige des Hollers waren schon immer begehrte Ausgangsmaterialien für Kinderspielzeug. Die einfache und werkzeugarme Bearbeitbarkeit der Hollertriebe erlauben die Herstellung von Blasrohren, Knallbüchsen und Wasserspritzen durch Kinder. In unserer High-Tech-Kultur sind solche „Belustigungen“ längst zu fade und die Kenntnis ihrer Herstellung in Vergessenheit geraten.

Die Hollabixn, oder Hollerbüchse ist eine kleine Maschine, die aus einem hohlen Zylinder (dem Hollerrohr), einem Verschlusspropfen und einem Pumpenkolben besteht. Zuerst wird ein 20 cm langes Hollertriebstück vom Mark befreit und etwas geglättet. Das macht man durch Durchziehen eines Hasel-Langtriebes, der an der dicksten Stelle der lichten Weite des Hollerrohres entspricht. Der Kolben wird aus einem Langtrieb eines hartholzigen Strauches geschnitten und mit Installateur-Werch umwickelt. Mit Fett oder Wachs wird die Werch-Dichtung in Form gehalten.

Und so funktioniert die Hollerbixn oder Krochloatz'n, wie sie im Weinviertel genannt wurde: Zuerst wird der Kolben in das Rohr eingeführt und soweit es geht nach hinten gezogen. Nun wird das vordere Rohrende mit einem plastischen Verschlussmaterial verstopft. Das kann ein Lehmkügelchen, Plastilin oder die „Seele“ einer Semmel (das weiche Innere) sein. Nun braucht nur noch der Kolben vollends in das Hollerrohr geschlagen werden, wodurch die Luft im Kolben zusammengedrückt wird und ab einer bestimmten Kompression den Verschlusspropfen mit einem deutlichen Knall wegschleudert. Heute kaum mehr bekannt war diese Konstruktion einmal europaweit so bekannt, dass daraus sogar Lokalnamen für die Hollerpflanze abgeleitet wurden. So heißt beispielsweise der Schwarze Holler in Luxemburg auch Bissenholz (=Büchsenholz), Büssenholt ist auch in Westfalen gängig, Büchsenstrauch im Rheinischen und Knallbüchsenholz an der Mosel.

Ein ähnlich einfach gebautes Spielzeug ist die Hollerspritze. Das Hollerrohr wird nicht zur Gänze ausgehöhlt, am Kopfende verbleibt ein 1–2 cm langer Markpropfen, der mit einer Nadel oder einem sehr dünnen Triebstück durchbohrt wird und so die Spritzdüse formt. Als Werkzeug eignet sich ein



Sprossdorn einer Wildbirne oder einer Schlehe sehr gut. Der Kolben besteht wieder aus einem Werch-umwickelten Zweigstück. Mit diesem Selbstbaugerät konnte man aus dem Hinterhalt seine Mitschüler oder Spielkameraden mit 3 Kubikzentimeter Wasser besprühen. Der Kräuterbuchautor Mattiolus Pierandera, der 1563 das „New Kräuterbuch“ verfasste kannte dieses Kinderspielzeug ebenso, wenn er schreibt: *Auch machen die schüller und kinder auss dem holtz „sprützen“.*

Das einfachste Spielzeug, das man aus Holler hergestellt hat, war aber eine Waffe! Der Holler lieferte nicht nur den Grundstoff für das Blasrohr, sondern auch noch die Munition! Noch in den 60er-Jahren konnten sich die Buben im ländlichen Raum kleine Rangordnungskämpfe liefern, bei denen die Holler-Blasrohre eine wichtige Rolle spielten. Die Holler-Röhrlin waren damit die legitimen Vorläufer der Paint-Ball-Spiele. Hier wie dort wurden die Treffer sichtbar und blieben es auch noch einige Zeit.

Aus Holler wurden noch viele weitere Spielsachen hergestellt, so zum Beispiel die Stoppel an den aus Schilfhalmen hergestellten Pfeilen beim Pfeil und Bogenspiel. Die Vielseitigkeit des Hollers für allerlei Spielzeug wusste schon Hieronymus Bock, wenn er 1551 über den Holler schreibt: ...dass die kinder mit dem holtz und markc ihre kurtzweil haben.

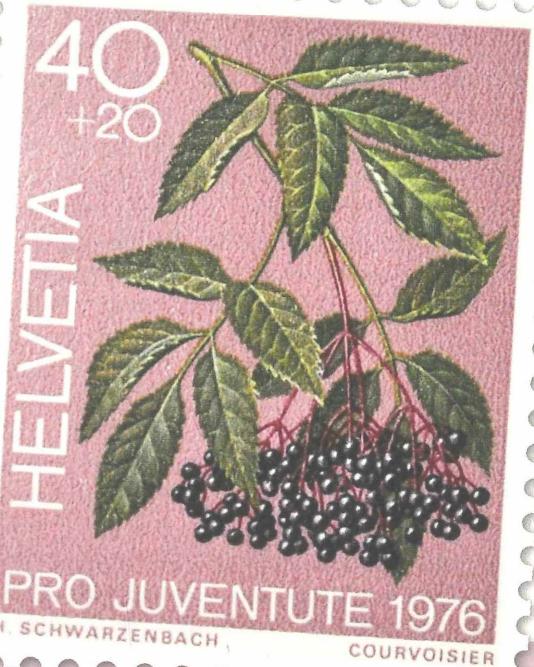


Mündungsfeuer eines Holler-Blasrohres

Als es noch keine E-Mails gab

Im letzten Jahrzehnt vor der Jahrtausendwende waren Briefe noch immer das wichtigste Kommunikationsmittel, wenn es um das geschriebene Wort ging. Bereits hart attackiert vom Fax war trotzdem die Briefzustellung ein gesellschaftlich wichtiger Faktor und die Briefmarke eine alltägliche Erscheinung. Für das korrekte Frankieren der Post war nicht ein Etikettendrucker verantwortlich, sondern ein kleines Postbüchl, aus dem man sich die Tarife heraussuchte.

Für viele Menschen war das Kleben der Marken ein kleines Ritual, in dem man auch winzige Botschaften verpackte. Die Wertschätzung gegenüber dem Adressaten wurde beispielsweise mit einer Sondermarke zu Ausdruck gebracht, oder einer Marke mit Pflanzenmotiv. Unter den Motiven taucht auch immer wieder der Holler auf.



Lichtenstein



Schweiz

DDR



Armenien



Andorra



Der Holler hinterm Haus

Gute Botschaft für alle, die einen Schwarzen Holler im Garten haben möchten: Er ist wahrscheinlich schon längst da. Wenn man nicht gerade alle Vögel aussperrt, oder jeden aufkommenden Pflanzenanflug niederpflegt, gehört der Holler zu den treuesten Kulturfolgern unter den Gehölzen.

Holler ist äußerst anspruchslos. Er gedeiht in nahezu jedem Boden, außer er ist ganzjährig wassergesättigt nass, oder sandig trocken. Allerdings sind das Bedingungen, wie sie auf Extremstandorten vorzufinden sind und nicht in typischen Hausgärten. In der freien Landschaft ist der Holler an nährstoffreichen Plätzen sehr konkurrenzstark und bildet zusammen mit Großer Brennnessel, Giersch, Knoblauchsrauke, Schwarznessel und Hopfen sogenannte nitrophile Pflanzengesellschaften. Nitrophil, also stickstoffliebend, deshalb, weil es sich um den Hauptnährstoff im Substrat solcher Pflanzen-Gesellschaften handelt.

Die Standortansprüche, die der Holler an seinen Lebensraum stellt, sind so leicht verfügbar, dass er ein riesiges Vorkommensareal von Südpotugal bis Dänemark aufweisen kann. Im Osten erreicht der Schwarze Holler das Kaspische Meer und im Westen gehören England und Irland zum Vorkommensgebiet.



Verbreitung des Schwarzen Hollers

Der Schwarze Holler kommt mit direkter Besonnung gut zurecht, dann blüht er auch reich und trägt reiche Frucht. Seine größte Konkurrenzkraft hat er allerdings im lichten Schatten von hainartigen, lichten Wäldern, in Säumen, Waldrändern und in Auen. Wird der Schatten zu dicht, weicht die Hollerkrone durch Schiefwuchs den Zonen stärkeren Schattens aus. Das Vorkommen in den nährstoffreichen Donauauen



Reinsberger Hausholler

Christa Zebenhäuser

ist auch Ausgangspunkt für einige wirtschaftlich bedeutende Selektionen. So stammt die weit über Österreichs Grenzen hinaus bekannte „Kultursorte“ Haschberg von einem Zufallssämling aus der Auwaldschaft nahe Wiens. Der Haschberg selbst ist ein Hügel des Wienerwaldes, auf dem eine Holler-Versuchsanlage des Lehr- und Forschungszentrums Klosterneuburg stand. Von dort hat die großfruchige Sorte ihren Namen.

Seine weite Verbreitung verdankt er zahlreichen beerenfressenden Vogelarten, die sich nicht darum kümmern, dass der Holler genau genommen Steinfrüchte hat und die kleinen Steinkerne überallhin verfrachten, wo sie ihren Darm entleeren. Anders als manchmal kolportiert, brauchen die Steinkerne aber nicht die Passage durch den Vogeldarm, sie keimen auch so regelmäßig und reich. Sämlinge findet man in naturnahen Gärten in Blumentöpfen, ungestörten Offenbodenflächen, auch in Pflasterritzen und an Hausmauern. Die Steinkerne stehen in der Frucht zu dritt (manchmal sogar zu fünf) um einen fadenförmigen Samenträger und sind vergleichsweise winzig. Mit einer Länge von weniger als 2 mm und einem Tausendkorngewicht von 2,8 bis 3,3 Gramm gehören sie zu den Leichtgewichten unter den Gehölzsamen, der Embryo ist fast so lange wie die Keimblätter und ist daher nicht mit großen Reservestoffmengen gesegnet. Die leichte Verbreitungsmöglichkeit der Art hat hier eindeutig Vorrang vor dem Steinkern-Einzelschicksal.

Der gezielte Anbau aus Samen erfolgt heute ausschließlich mit gereinigtem Saatgut. Die Keimung ist

bei Direktsaat sehr ungleichmäßig und kann ohne Vorbehandlung sogar chargeンweise versagen. Im Baumschulbetrieb wird daher das Saatgut einer Kältebehandlung unterzogen. Beim sogenannten Stratifizieren wird das Saatgut in feuchtem Sand eingelegt (in „Straten“ = Schichten) und dann einige Zeit unter gleichmäßig kalten Bedingungen gehalten. Die Temperatur muss dabei nicht unter Null sinken, ein längerer Aufenthalt bei ca. 4 bis 8 Grad ist sogar empfehlenswerter. Beim Holler dauert der Vorgang etwa 1 Monat, dann sind die Keimhemmungen weitgehend überwunden. Früher wurde mit Erfolg die noch zähfeuchte Frucht im Spätherbst direkt in das Ansaatbeet gestupft und dem Winterfrost ausgesetzt.

Die Hollersämlinge haben charakteristische, breit-ovalen Keimblätter und stark gesägte Primärblätter. Die Ausbildung von Fiederblättern erfolgt erst einige

Monate nach der Keimung. Trotzdem sind Hollersämlinge leicht zu identifizieren, da bereits diese

zarten Jugendblätter beim Zerreiben den charakteristischen Hollergeruch verströmen. In Gärtnereien werden Hollerpflanzen meist

durch Stecklinge vermehrt. Dadurch können die zahlreichen spontan auftretenden Formabweichungen gezielt erhalten werden, außerdem ist der Anwuchserfolg hoch und man bekommt rasch verkaufsfertigen Pflanzen. Stecklinge sollen etwa 6 bis 8 Knospen haben (also drei bis vier Nodien) und werden



Die Keimblätter des Holler sind charakteristisch langoval, die Primärblätter sind bereits charakteristisch gezähnt und riechen schon deutlich.

so tief gesteckt, dass nur die beiden obersten Knospen aus der Erde schauen. Das Stecken erfolgt im Frühjahr, nachdem der Boden bearbeitungsfähig geworden ist.

Da viele Holler-Wildbestände von Viren befallen sind (verbreitet durch stechend-saugende Schädlinge), ist die Vermehrung aus Samen das phytosanitäre und auch naturschutzfachlich bessere Verfahren.^[14]

Eine ausgewachsene Hollerpflanze braucht ausreichend Raum und sollte so gepflanzt werden, dass eine Krone mit 4 m Durchmesser Platz hat. Die jährliche Triebänge kann leicht 1,5 bis 2 m betragen. Man kann den Holler frei wachsen lassen, oder durch Schnitt die Fruchtausbeute optimieren. Dann sind allerdings einige Gesetzmäßigkeiten zu beachten, da ansonsten der Baumschnitt schnell zum Vergreisen führt. Beim Kronenaufbau werden die zukünftigen Leitäste auf 2 Nodien zurückgeschnitten. Im ersten Jahr bilden sich zahlreiche Triebe unterhalb des Kronenansatzes und im Kroneninneren. Daher erfolgt im Herbst des ersten Standjahres ein Auslichtungsschnitt, der nur 7 kräftige, einjährige Triebe belässt. In den Folgejahren entwickeln sich zahlreiche einjährige Triebe im Kroneninneren, die im Jahr darauf kleine Seitenästchen produzieren, die Blüten tragen. Durch das Fruchtwicht neigen sie sich nach außen und machen Platz für Folgetriebe. Im Erhaltungsschnitt versucht man das Baumgerüst nicht zu hoch werden zu lassen und abgetragene, nach außen gebogene Zwei- und Mehrjahrestriebe zu entfernen.

Der Gehölzschnitt ist beim Holler aber nicht unbedingt nötig und kann sich auf die Entfernung abgestorbener Altäste beschränken.



Holler-Plantage im Tullnerfeld

Legenden, Märchen und Gerüchte

Der Holler ist eine Schnittstelle für Erzählungen, Sagen und Märchen. Hier verschränken sich die vorchristliche Vorstellungswelt mit Heiligenlegenden, Episoden aus der Bibel und Alltagsleben. Gleich zwei Landespatrone Niederösterreichs sind in Holler-Legenden verwickelt und in zahlreichen lokalen Sagen ist der Holler archetypisches Bild für Schutzgottheiten, spirituelle Zuflucht und Gerechtigkeit.

Ein besonders schönes Hollermärchen hat uns der Däne Hans Christian Andersen mit dem „Fliedermütterchen“ hinterlassen. In einer geistvoll geschachtelten Erzählung diskutieren die handelnden Personen, ob das Erzählte überhaupt ein Märchen sei und ja, es ist sogar ein traumhaftes Märchen! Der Holler wird hier Flieder genannt und das Fliedermütterchen ist ein dieser Pflanze innenwohnendes Mädchen, dann wieder eine alterslose Frau.



Lorenz Fröhlich, 1867

Der kleine Knabe lag in seinem Bett. Er wußte nicht, ob er geträumt oder ob er es hatte erzählen hören. Die Teekanne stand auf dem Tisch, aber es wuchs kein Fliederbaum hervor, und der alte Mann, der erzählt hatte, wollte gerade zur Tür hinausgehen, und das tat er auch.

„Wie schön war das!“ sagte der kleine Knabe. „Mutter, ich bin in den warmen Ländern gewesen!“

„Ja, das glaube ich wohl!“ sagte die Mutter; wenn man zwei Tassen warmen Fliedertee getrunken hat, dann kommt man wohl zu den warmen Ländern!“ Und sie deckte ihn gut zu, damit er sich nicht erkälte. „Du hast gut geschlafen, während ich mich mit ihm darüber stritt, ob es eine Geschichte oder ein Märchen sei!“

„Und wo ist die Fliedermutter?“ fragte der Knabe.

„Die ist in der Teekanne“, sagte die Mutter, „und da mag sie bleiben.“



P. Lukas Rötter, Stift Melk

Barocke Statue des hl. Koloman aus dem Kolomanihof des Stiftes Melk

Am Hollerbaum erkennt – der heilige Pilger Koloman wurde Österreichs erster Landespatron

Sepp Bauer

Im Zusammenhang mit Holler erinnert man sich auch an Koloman. Als Fremdling durchwanderte er – vermutlich aus Irland kommend – Europa vor 1000 Jahren. Sein Ziel: Jerusalem und das Heilige Land. Er hat es nie erreicht.

An der Nordostgrenze der Babenberger Markgrafschaft – beim heutigen Stockerau – wurde der Fremde, der sich nicht mit den Einheimischen verständigen konnte, der Spionage verdächtigt und vor Richter geschleppt, die auch ihn nicht verstanden. Man hielt den seltsam gewandeten Fremden für einen verstockten Feind der Markgrafschaft. Die Zeiten waren damals, um 1000 nach Christi Geburt, in unseren Breiten recht unruhig. Die von den Babenbergern regierte Grafschaft war ein vorgeschoßener Posten des Erzherzogtums Bayern. Zwar unterstützten große bayerische Klöster, wie Tegernsee und Niederaltaich, sowie das Bistum Passau, das Erzstift Salzburg und das Kloster Sanct Emmeram in Regensburg die Kolonisationsbemühungen der Babenberger, doch Mähren, Böhmen und Ungarn sowie auch Polen stellten eine ständige Bedrohung der Grenzmark dar.

Auch das Christentum musste nach dem Zerfall des Römischen Reiches wieder neu verkündet werden. Iroschottische Wandermönche hatten durch ihre Verkündigung wieder neuen Samen ins Donautal gebracht. Aber der „alte“ germanische und auch der slawische

Glaube waren längst noch nicht verdrängt, vor allem nicht vergessen. Auch die Reiterrömer, die aus dem heutigen Ungarn immer wieder heranstürmten, waren noch lange keine Christen.

Schienbeine zersägt

Der Pilger Koloman, der Fremde mit seiner unverständlichen Sprache, wurde zuerst geschlagen. Als ihn die Richter auch dadurch nicht zum Reden bringen konnten, zwickte man ihm – so wird in den Martyrologien berichtet – mit erhitzten Zangen Fleisch aus seinen Gliedern. Auch das brachte kein Geständnis. Man sägte ihm daher seine Schienbeine durch. Wahrscheinlich war sein Tod dann schon eine beschlossene Sache. Also henkte man ihn zwischen zwei Räubern mit einer Liane an einen dünnen Hollerbaum in der Stockerau.

Da mischt sich im Martyrium christliche und heidnische Tradition. Denn Holler galt unseren Vorfahren als heiliger Baum. Man verwendete den Holler zur Bekämpfung von Fieber und Erkältungskrankheiten. Und man hielt Holler für ein Fruchtbarkeitsmittel. Koloman war in einer Zeit unterwegs, als die Menschen Bäume noch als von Schutzgeistern behaust und beschützt hielten (es ist übrigens noch gar nicht so lange her, dass unsere Bauern in der Christnacht und in den Raunächten mit den Obstbäumen gesprochen haben, sie für das Neue Jahr „geweckt“ haben). Es waren „die Holden“ (gute Geister/Götter – die „Unholden“ waren die Bösen, einen „Unhold“ fürchtet man noch heute), die in oder unter den Bäumen und Sträuchern hausten. Und es wurde damals noch eine Göttin Hulda, die sich in unseren Märchen als „Frau Holle“ erhalten hat, von den Bewohnern unseres Landes verehrt. Dass sie eine Himmelsgöttin war, beweist, dass man ihr den Schnee zuschreibt in den Märchen. Und was knüpft an die christliche Tradition an? Nun, auch Jesus wurde zwischen zwei Verbrechern an das Kreuz geschlagen.

Der Baum erblühte

Koloman hing der Überlieferung nach rund eineinhalb Jahre an dem Hollerbaum. Und sein Leichnam war völlig unversehrt. Die beiden Verbrecher, die mit ihm hingerichtet worden waren,



Klaus Waminger



Klaus Waminger

verwesten bzw. wurden von Wildtieren und Vögeln gefressen. Und der Hollerbaum kam wieder in Saft. Er blühte – wie auch die Liane, mit der Koloman stranguliert worden war.

Und an Kolomans Leichnam geschahen Wunder. Da wird von einem Jäger berichtet, der sich aus dem Leichnam des Gehenkten ein Stück Fleisch schneiden wollte. Man hielt Fleisch von Gehenkten für Heilmittel gegen diverse Leiden. Was den Waidmann entsetzte: Aus der nun schon über ein Jahr hängenden Leiche floss warmes Blut!

Einem Mann, der ein verkrüppeltes Kind hatte, erschien Koloman im Traum und riet ihm, Fleisch aus der Leiche zu nehmen und dem Sohn aufzulegen. Er würde sicher geheilt. Der verzweifelte Vater folgte der Aufforderung. Auch er stellte fest, dass aus der Wunde warmes Blut floss. Und tatsächlich konnte sein Sohn nach Auflegen des Fleisches gehen.

Koloman dürfte 1012 gemartert und hingerichtet worden sein. Nachdem sich durch den am Hollerbaum hängenden Leichnam weitere Wunder ereignet hatten, wurde Kolomans Leichnam feierlich in einer eben erst in Stockerau errichteten „Basilika“ bestattet. Und am Grab ereigneten sich weitere wunderbare Heilungen. Davon hörte der damals in seiner Burg Melk residierende Markgraf Heinrich I. (994 – 1018). Er schickte eine Delegation nach Stockerau, sie sollte die Berichte überprüfen. Koloman verströmte einen süßen Duft (in der Ostkirche verrät dieser Duft die Heiligen!). Und als man das Grab öffnete, war der Leichnam völlig unverwest.

Der Markgraf ließ ihn nach Melk überführen und mit einiger Sicherheit im Jahre 1014 in der Peterskirche bei seiner Burg vom Eichstätter Bischof Megingaud würdig beisetzen.^[20, 83]

Anerkannter Martyrer

Nun hatten die Babenberger „ihren“ Heiligen. Aber er war gar nicht vom Papst heiliggesprochen. Koloman war aber längst der Landespatron geworden und zu seinem Grab kamen Pilger auch aus Bayern.

Die Markgrafschaft war inzwischen Herzogtum geworden und Herzog Friedrich der Streitbare (er regierte 1230 – 1246) wollte Koloman zum Patron einer eigenen Diözese erheben. Der Heilige sollte kanonisiert werden und ins Schottenstift in Wien übersiedeln. Papst Innocenz IV. bezeichnete zwar in einer Urkunde Koloman als Martyrer und Seligen, heiliggesprochen wurde er nie. Und Friedrich konnte auch seinen Traum von Bistum nie verwirklichen.

Treue Anhänger fand Koloman auch in den Habsburgern, die den Babenberger folgten.

Kaiser Maximilian ließ Koloman sogar in seinen Stammbaum aufnehmen.

Die größten Verdienste um Kolomans Verehrung erwarben sich die Benediktiner, die schon von den Babenbergern nach Melk gerufen wurden.

Am 13. Oktober, dem Festtag des Heiligen, wird am heutigen Grab Kolomans eine Monstranz, die einen Hollerbaum nachbildet und den Unterkiefer Kolomans den Glaubenden zeigt, ausgestellt. Am 13. Oktober findet auch ein Markt in Melk statt. Den ersten Rang als Landespatron hat Koloman an Markgraf Leopold abtreten müssen, dessen Heiligsprechung die Habsburger durchsetzten.

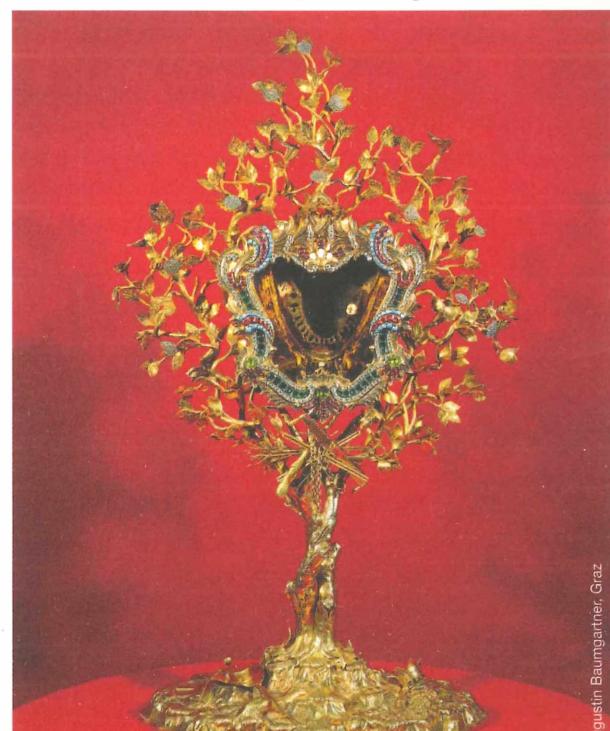
Die beiden Jubiläumsjahre 2012 – das Erinnern an das Martyrium vor 1000 Jahren – wird feierlich im Kolomanskloster in Stockerau, das den Standort des ersten Grabes des Heiligen markieren soll, und im Stift Melk begangen. Im Stift Melk wird sich rund um den 13. Oktober 2012 ein wissenschaftliches Symposium mit Koloman auseinandersetzen. 2014, wenn der Überführung des Leichnams nach Melk gedacht wird, bietet wieder den Melker Benediktinern die Chance zum Nachdenken und Nachforschen sowie zum feierlichen Gedenken.



Augustin Baumgartner, Graz

Der hl. Koloman, gotisches Tafelbild um 1520, Stiftsmuseum Melk

Kolomanmonstranz mit dem Unterkiefer des hl. Koloman von Josef Mauer, Wien 1752, Sammlung des Stiftes Melk



Augustin Baumgartner, Graz



Ein ziemlicher „Holler“, oder was ostösterreichische Kinder schon in der Volksschule über den „Holunder“ lernen könnten!

Irene Blasge

Bei den Schulkindern Niederösterreichs und Wiens ist ihr Landespatron, der hl. Leopold allseits beliebt, beschert er ihnen doch einen schulfreien Tag, den Leopolditag, am 15. November. An diesem Tag wird nicht nur dem hl. Leopold, Markgraf aus dem Geschlecht der Babenberger, sondern auch der Legende um die Erbauung von Klosterneuburg gedacht.

Nicht nur aus der Gegend um Klosterneuburg, sondern von allerorts pilgern Familien mit Kindern am Leopolditag nach Klosterneuburg um den, mittlerweile ziemlich laut und modern gewordenen, Rummelplatz zu besuchen oder über das „Fassl“ zu rutschen. Mächtig, monumental und fast ein wenig verlassen steht das Stift Klosterneuburg daneben. An diesem Tag verirren sich hauptsächlich Touristen in das Stift, um die Entstehungsgeschichte von Klosterneuburg zu hören.

Die einheimischen Kinder kennen die Legende nur allzu gut, meist im Sachunterricht lauschen sie mit großen Augen und offenem Mund der Erzählung der Lehrerin oder des Lehrers. Die Pädagoginnen erzählen vom Leben des frommen und gerechten Leopold III., Markgraf von Österreich und seinen guten Eigenschaften als tüchtiger Herrscher. Als Leopold Agnes, die Tochter Kaiser Heinrich IV., heiratete, erhob sich, trotz ruhigem und freundlichem



Sonderbriefmarke aus dem Jahr 2009:
Im Hintergrund ist der Hollerstrauch mit dem angewehrten Schleier dargestellt

Wetter, bei der Hochzeitszeremonie am Leopoldsberg, ein Windstoß und entführte den Schleier vom Haupte der Agnes in weite Ferne.

Neun Jahre vergingen, da fand der Markgraf auf der Jagd den völlig unversehrten Schleier auf einem Hollerstrauch. Dem Markgrafen erschien sodann die Gottesmutter und befahl ihm, an dieser Stelle ihr zu Ehren ein Kloster zu errichten.

Richtig aufregend wird die Legende über den Agnesschleier für die Kinder erst, wenn die zahlreichen Indizien, die auf die Wahrhaftigkeit der Geschichte hinweisen, angeschaut werden können. So geschieht es immer wieder bei den Schulausflügen nach Klosterneuburg. Die Kinder gehen auf Entdeckungsreise nach den Hintergründen der Legende, zumal die kindlichen Fantasien dabei sehr hilfreich sein können.

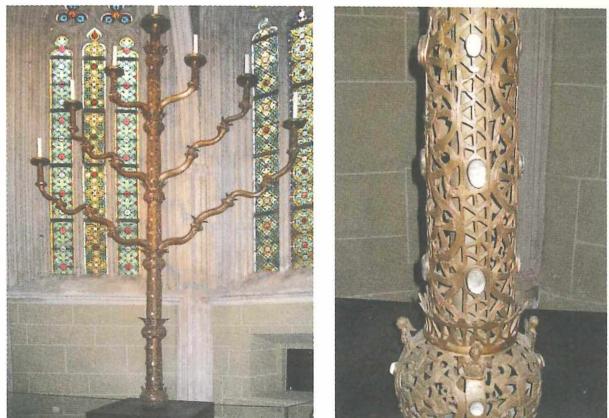
Beeindruckend, wenn die staunenden Gesichter den im Brunnenhaus des Stiftes aufgestellten, in Vero- na aus Bronze gegossenen siebenarmigen Leuchter, bewundern, der aus der Gründungszeit der Kirche stammt und schon im Mittelalter „Hollerbaum“ (*Sambucus*) genannt wurde. Von diesem Leuchter wird den Kindern erzählt, dass er Holzstücke von jenem Hollerstrauch enthalte, an dem der Markgraf den Schleier seiner Gattin aufgefunden habe. In der Tat enthielt der Leuchter einen Kern aus blau bemaltem Hollerholz. Dieser wurde aber erst im 17. Jahrhundert eingesetzt, um als Kontrast für die durchbrochene Bronzearbeit zu dienen. Im kindlichen Eifer kann bei der Besichtigung schon einmal ein Alarm ausgelöst werden, wenn die Kinder das Hollerholz unbedingt berühren wollen.

Die sagenhafte Auffindung des Schleiers ist auch in der barocken Schleiermonstranz von 1714 dargestellt: Der Heilige Leopold kniet vor dem Holler mit einer Darstellung der Dreifaltigkeit, im Baum hängt der Schleier aus Silber, die Blüten bestehen aus hunderten Miniaturperlen. Dem einen oder anderen der aufgeweckten Kinder kommt hier erstmals der Gedanke, das Aussehen des blühenden Hollerbaumes selbst könnte der Ursprung der Schleierlegende sein.

Wenn die begleitende Lehrerin gut vorbereitet ist, kann daraus auch noch eine schöne Zusatzüberlegung entstehen. Wie entstehen Mythen und Legenden?

Es kann kein Zufall sein, dass die für Niederösterreich nicht unwichtige Legende von der Gründung Klosterneuburg unbewusst auf ein altes, vom Aberglauen umranktes Sinnbild, zurückgreift, den Holler. Schon in der Antike als Heilpflanze gebraucht, galt das Berühren des Hollers als Möglichkeit, eine Krankheit loszuwerden. Da der Holler als Mittel gegen Hexen angesehen wurde, durfte der Baum nicht gefällt werden.

Sollte zufällig die Religionslehrerin mitgehen, gibt es gute Chancen auch die Betrachtungen aus der Kirchengeschichte mit einzubeziehen. So soll der hl. Koloman an einem Hollerbaum erhängt worden sein – er war, als Ire, ein typischer „Ausländer“ und den Stockerauern nicht geheuer. In die gleiche Kerbe der eher unrühmlichen Kirchengeschichten schlägt die Legende, dass sich Judas angeblich an einem Hollerbaum erhängt haben soll. Für heutige



Fotos: Irene Blasge

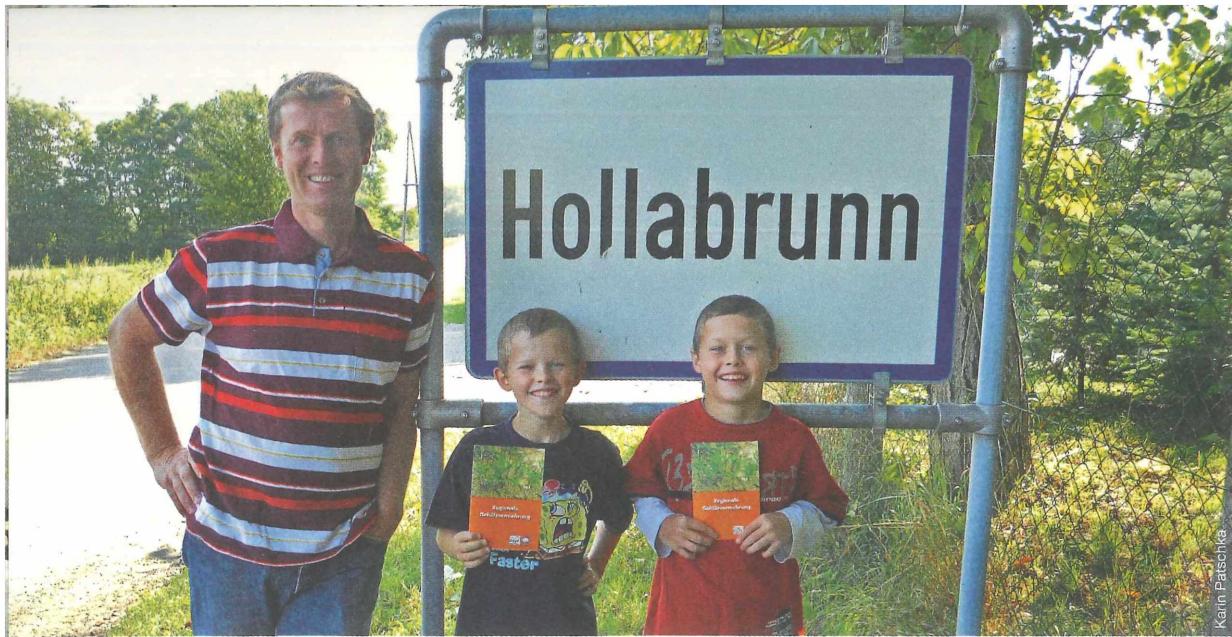
**Der siebenarmiger Leuchter des Stiftes Klosterneuburg:
Die Hollerähnlichkeit zeigt sich an den gegenständigen
Knospen der Seitenäste**

Kinderohren unverständlich sind auch die dubiosen Interpretationen des im hohen Mittelalter anti-jüdischen Österreich, das die verbreitete Ansicht hatte, der blühende Hollerbaum sei ein Symbol für die aus dem gleichen Stamm kommenden Christen und Juden. Die duftenden Blüten seien Sinnbild für das Christentum und die bitter schmeckenden Blätter Sinnbild für das Judentum.

Spätestens hier bewahrheitet sich der Spruch, der auch den Kindern schon bekannt ist: Es wird oft ein ziemlicher „Holler“ verzapft!

Wenn die Kinder zum Abschluss der Führung, in der Stiftskirche im Boden, unmittelbar vor den Stufen zum Chor der Stiftskirche, den Stein mit der Inschrift „*Sambucus*“ sehen, kommt wieder die berechtigte Hoffnung auf, dass genau hier der Hollerstrauch mit dem Schleier gestanden haben muss. Die Geschichte war vielleicht doch kein „Holler“?





Hollabrunn – ein echter Hollerort und Sitz der Regionalen Gehölzvermehrung

Karin Patschka

Von echten und unechten Holler-Ortschaften

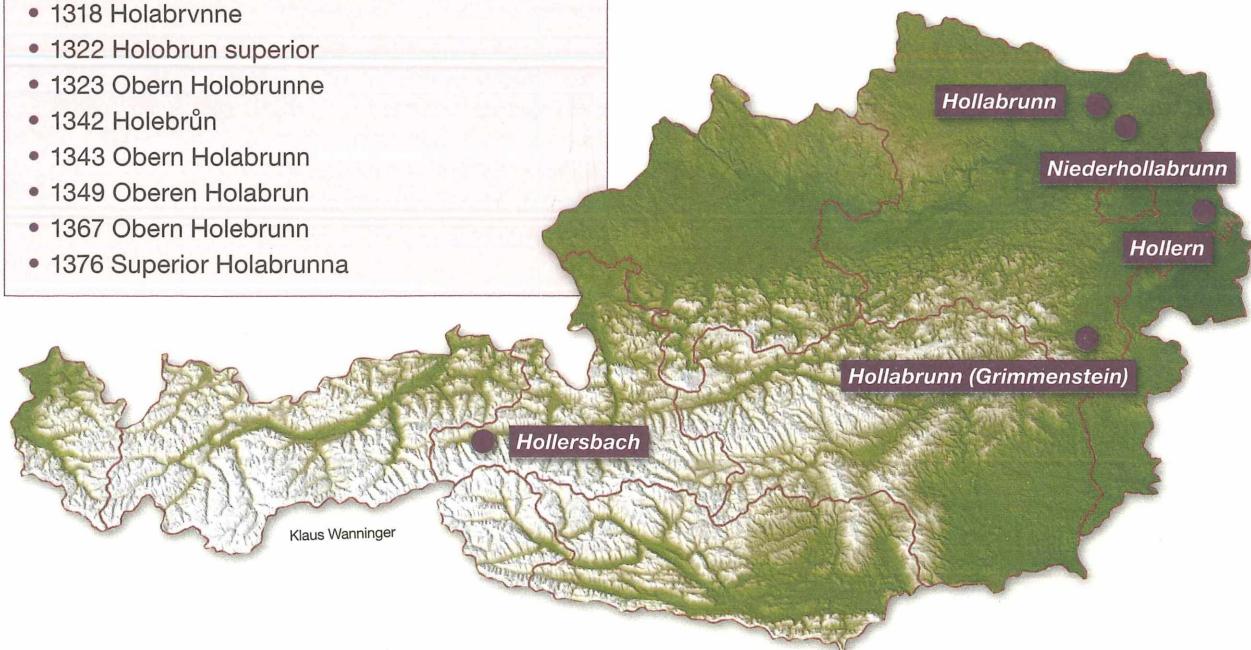
Georg Schramayr

Bei einer so weit verbreiteten und bekannten Gehölzart, wie dem Holler, ist es nicht verwunderlich, dass

- 1135 Holarorunnen, verschrieben für Holarprunnen
- 1243 de Holabrunne
- 1269 in Holbrunne
- 1288 in Holobrvnn superiori
- 1289 Holabrunne
- 1291 maior Holabrvnne
- 1311 Oberholabrvn
- 1313 Willestorff pei Holebrunne
- 1318 Holabrvnne
- 1322 Holobrun superior
- 1323 Obern Holabrunne
- 1342 Holebrún
- 1343 Obern Holabrunn
- 1349 Oberen Holabrun
- 1367 Obern Holebrunn
- 1376 Superior Holabrunna

auch Flurnamen, Ortschaften und Hofnamen nach ihr benannt wurden. Aber nicht alles, was nach Holler klingt, ist auch einer!

Beginnen wir mit **Hollabrunn**. Es ist ein echter Holler-Ort, obwohl die erste urkundliche Erwähnung gleich mit einem Schreibfehler beginnt, der einige Hobby-Ortsnamenforscher auf die falsche Fährte führte. 1135 findet sich in einer Urkunde der Name *Holarorunnen*, gemeint war sicherlich *Holarprunnen*. In den Folgejahren ist der Brunnen wieder fixer Bestandteil des Namens. Ein Ort gleichen Namens weiter südlich im Weinviertel machte es 1288 notwendig den Namenszusatz „superior“ anzufügen, der in verschiedener Form bis ins 20. Jahrhundert

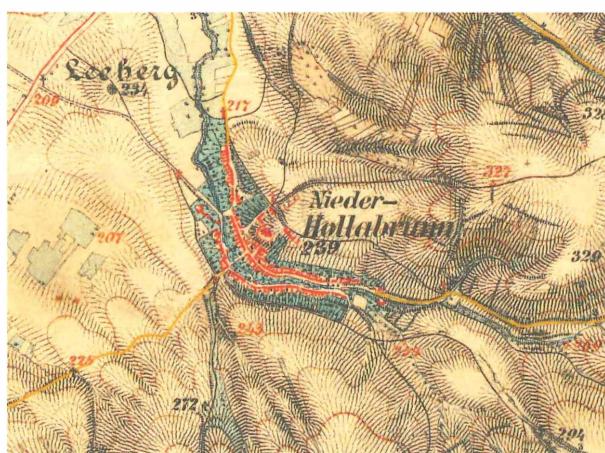


erhalten blieb. Ursprünglich nur ein Hinweis auf die größere Seehöhe wurde wegen der unterschiedlichen Ortsentwicklung 1291 ein „maior“ (größer) und 1376 ein „superior“ (übergeordnet) hinzugefügt. Oberhollabrunn wurde bis 1928 sogenannt. Seither ist es ein schlichtes Hollabrunn, obwohl als Stadtgemeinde, Bezirkshauptstadt und Sitz der Regionalen Gehölzvermehrung (!) der Namenszusatz heute gerechtfertigter wäre als im Mittelalter.

Etymologisch wird der Ortsname so erklärt: „bei der Quelle, die von Hollersträuchern bewachsen ist.“ Die Annahme, dass ein Zusammenhang mit der nordischen Gottheit Holla vorliegt, ist nicht aufrechtzuerhalten, obwohl er häufig erwähnt wird. Das Stadtwappen zeigt eine Quelle in einem See und einen Schwan, der zu dieser Quelle schwimmt. In der oberen Hälfte ist eine Wolfsfalle abgebildet, aber kein Holler.

Die Benennung Oberhollabrunn ist in der Bevölkerung noch lange erhalten geblieben, inzwischen aber erloschen. In der regionalen Mundart heißt der Ort: „hola brun“

Niederhollabrunn ist ein Markt im Bezirk Korneuburg und zeigt im Wappen zwei Hollersträuche und einen Ziehbrunnen. Das entspricht genau der modernen etymologischen Deutung. Die erste urkundliche Erwähnung geht auf das Jahr 1120 zurück und lautete auf „de Holerenbrunen“.



Quellenverzeichnis

1. ANDERSEN, H. C. (1904): Eventyr og Historier. 8. Auflage. Gyldendalske Boghandel, Nordisk Forlag: København
2. BAALES, M., O. JÖRIS, M. STREET, F. BITTMANN, B. WENINGER & J. WIETHOLD (2002): Impact of the Late Glacial Eruption of the Laacher See Volcano, Central Rhineland, Germany. *Quaternary Research* 58 (3): 273–288
3. BERENDES, J. (1902): Des Pedanios Dioskurides aus Anazarbos Arzneimittel Lehre in fünf Büchern. Verlag Ferdinand Enke: Stuttgart
4. BOMBOSI P., B. DIETHARD, H. HALBRITTER, Sambucus nigra. In: Buchner R. & Weber M. (2000 onwards), PalDat - a palynological database: Descriptions, illustrations, identification, and information retrieval. <http://www.paldat.org/>
5. BRAUN T., A. RÖHLER gen. RIEMER, F. WEBER (2006): Kurzlehrbuch Physiologie. Elsevier GmbH: München ISBN 978-3-437-41777-1
6. CANEPPELE, A., A. G. HEISS und M. KOHLER-SCHNEIDER (2010): Weinstock, Dill und Eberesche: Pflanzenreste aus der latènezeitlichen Siedlung Sandberg/Roseldorf, Archäologie Österreichs 21 (1): 13-25
7. CARDON, D. (2007): Natural Dyes. Sources, Tradition, Technology and Science. Archetype Publications: London
8. CUBA, J. Von (1487): Gart der gesuntheit, Michael Furter: Basel ISTC ig00097000
9. DAREMBERG, C., F. A. von REUSS (1855): S. Hildegardis Abbatissae opera omnia, ad optimorum librorum fidem edita. Patrologia Latina 197, Jacques-Paul Migne: Paris
10. DODOENS, R. (1557): Histoire des Plantes. Jan van der Loe: Anvers
11. FÉL, E. (1935): Harta néprajza. Germanisztikai Füzetek 3. Karcag: Kertész Ny.
12. FISCHER, M. W. ADLER, K. OSWALD (2008): Exkursionsflora von Österreich, Liechtenstein und Südtirol. 3. Auflage. Biologiezentrum der Oberösterreichischen Landesmuseen Linz ISBN 978-3-85474-187-9
13. FÖRSTER-WALDL E., M. MARCHETTI, I. SCHÖLL, M. FOCKE, C. RADAUER, T. KINACIYAN, I. NENTWICH, S. JÄGER, E.R. SCHMID, G. BOLTZ-NITULESCU, O. SCHEINERZ, E. JENSEN-JAROLIMZ (2003): Type I allergy to elderberry (*Sambucus nigra*) is elicited by a 33.2 kDa allergen with significant homology to ribosomal inactivating proteins. *Clinical & Experimental Allergy* 33: 1703-1710 DOI: 10.1111/j.1365-2222.2003.01811.x
14. FRIEDRICH G., SCHURICHT W. (1989): Seltenes Kern-Stein- und Beerenobst. Neumann-Verlag: Leipzig.
15. FUCHS, L. (1543): New Kreuterbuch. Basel: Michael Isingrin. Reprint 2001. Köln: Taschen
- 15a. FUCHS, R. (1900): Hippokrates, sämmtliche Werke. H. Lüneburg: München
16. GENAUST, H. (2005): Etymologisches Wörterbuch der botanischen Pflanzennamen. Nikol Verlagsgesellschaft: Hamburg
17. GERSTENBERGK, H. Von (1849): Die Wunder der Sympathie und des Magnetismus oder die enthüllten Zauberkräfte und Geheimnisse der Natur. Bernhard Friedrich Voigt: Weimar.
18. GRIMM, J. L. K. (1844a): Deutsche Mythologie. Band 1. 2. Auflage. Dieterichsche Buchhandlung: Göttingen
19. GRIMM, J. L. K. (1844b): Deutsche Mythologie. Band 2. 2. Auflage. Dieterichsche Buchhandlung: Göttingen
20. GUTKAS, K. (1983): Geschichte des Landes Niederösterreich, Verlag Niederösterreichisches Pressehaus: St. Pölten, ISBN 3 85326 4069.
21. HASITSCHKA, J. (2001): Admonter Herbarium, Schnell und Steiner: Regensburg
22. HAUSEN, B.M. & I.K. VIELUF (1997): Allergiepflanzen Handbuch und Atlas. 2., erweiterte Auflage. Nikol Verlagsgesellschaft: KG Hamburg ISBN 3-933203-48-1
23. HEARST, C., G. MCCOLLUM, D. NELSON, L. M. BALLARD, C. MILLAR, C. E. GOLDSMITH, P. J. ROONEY, A. LOUGHREY, J. E. MOORE and J. R. RAO (2010): Antibacterial activity of elder (*Sambucus nigra* L.) flower or berry against hospital pathogens. *Journal of Medicinal Plants Research* 4 (17): 1805–1809
24. HEGI, G. (1966): *Sambucus nigra* L. In: Illustrierte Flora von Mitteleuropa. VI/2. Carl Hanser Verlag: München, S. 22 – 26
25. HEISS, A. G. (2010a): Nur Schutt und Asche...? Verkohlte Pflanzengroßreste aus dem spätbronzezeitlichen Brandopferplatz „Grütze“ (Feldkirch, Altenstadt, Österreich). In B. S. Heeb (Hrsg.) Feldkirch, Altenstadt-Grütze. Ein urnenfelderzeitlicher Brandopferplatz in Vorarlberg. Frankfurter Archäologische Schriften 13. Dr. Rudolf Habelt GmbH: Bonn, S. 339-352
26. HEISS, A. G. (2010b): Speisen, Holz und Räucherwerk. Die verkohlten Pflanzenreste aus dem jüngereisenzeitlichen Heiligtum von Ulten, St. Walburg, im Vergleich mit weiteren alpinen Brandopferplätzen. In H. Steiner (Hrsg.) Alpine Brandopferplätze. Archäologische und naturwissenschaftliche Untersuchungen / Roghi votivi alpini. Archeologia e scienze naturali. Forschungen zur Denkmalpflege in Südtirol / Beni culturali in Alto Adige : studi e ricerche 5. Editrice Temi: Trento, S. 781–815
27. HEISS, A. G. & M. KOHLER-SCHNEIDER (2011): Galgenmännlein und Wunderblumen – Eine kurze (Ur-) Geschichte der Zauberpflanzen in Niederösterreich und anderswo. In E. Lauermann und S. Sam (Hrsg.) Drei Farben – Magie. Zauber. Geheimnis. Bedeutung der Farben über Jahrtausende. Begleitpublikation zur Sonderausstellung im Urgeschichtemuseum Niederösterreich Asparn an der Zaya vom 2. April bis 30. November 2011, Urgeschichtemuseum Niederösterreich: Asparn an der Zaya, S. 44-83
28. HOHBERG, W. H. Von (1701): *Georgica curiosa aucta*, Teil1. Endter: Nürnberg
29. HOLE, C. (1944): English Folklore. B. T. Batsford: London

Quellenverzeichnis

30. HOLZNER, W. (Hrsg.) (1985): Das kritische Heilpflanzenbuch. Verlag ORAC: Wien
31. HOVORKA, O. Von & A. KRONFELD (1908): Vergleichende Volksmedizin. Eine Darstellung volksmedizinischer Sitten und Gebräuche, Anschauungen und Heilfaktoren, des Abergläubens und der Zaubermedizin. Band 2. Strecker & Schröder: Stuttgart
32. JAN, L. Von(1857-1892): C. Plini Secundi Naturalis historiae libri XXXVII. Teubner : Leipzig
33. JOHNSTON, I. (2006): Galen: On Diseases and Symptoms. Cambridge University Press: Cambridge
34. JØRGENSEN, U., M. HANSEN, L.P. CHRISTENSEN, K. JENSEN, K. KAACK (2000): Olfactory and Quantitative Analysis of Aroma Compounds in Elder. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 48: 2376-2383
35. KAACK K., L. P. CHRISTENSEN, M. HUGHES, R. EDER (2006): Relationship between sensory quality and volatile compounds of elderflower (*Sambucus nigra* L.) extracts. *European Food Research and Technology* 223: 57-70 DOI 10.1007/s00217-005-0122-y
36. KAACK K. (2008): Processing of aroma extracts from elder flower (*Sambucus nigra* L.) *European Food Research and Technology* 227:375-390 DOI 10.1007/s00217-007-0732-7
37. KLUGE, F. (2002): Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache. 24. Auflage. De Gruyter: Berlin
38. KOHLER-SCHNEIDER, M. (2001): Verkohlte Kultur- und Wildpflanzenreste aus Stillfried an der March als Spiegel spätbronzezeitlicher Landwirtschaft im Weinviertel, Niederösterreich. Mitteilungen der Prähistorischen Kommission 37. Verlag der Österreichischen Akademie der Wissenschaften: Wien
39. KOHLER-SCHNEIDER, M. (2007): Early agriculture and subsistence in Austria: a review of neolithic plant records. In S. Colledge und J. Conolly (Hrsg.), *The Origins and Spread of Domestic Plants in Southwest Asia and Europe*. Left Coast Press: Walnut Creek, S. 209–220
40. KOHLER-SCHNEIDER, M. & A. G. HEISS (2010): Archäobotanische Untersuchung der latènezeitlichen Siedlung von Michelstetten, Niederösterreich. In E. Lauermann (Hrsg.) *Die latènezeitliche Siedlung von Michelstetten. Die Ausgrabungen des Niederösterreichischen Museums für Urgeschichte in den Jahren 1994-1999, Archäologische Forschungen in Niederösterreich* 7. NÖ Institut für Landeskunde: St. Pölten, S. 116–147
41. KOHLER-SCHNEIDER, M. & S. WIESINGER (2005): Archäobotanische Untersuchungen zur frühmittelalterlichen Landwirtschaft im Vorfeld der Leiser Berge. Unveröff. Projektbericht an die Hochschuljubiläumsstiftung der Stadt Wien. Universität für Bodenkultur: Wien
42. KONG, F.-K. (2009): Pilot Clinical Study on a Proprietary Elderberry Extract: Efficacy in Addressing Influenza Symptoms. *Online Journal of Pharmacology and Pharmacokinetics* 5: 32–43
43. KRONFELD, E. M. (1898): Zauberpflanzen und Amulette. Ein Beitrag zur Culturgeschichte und Volksmedizin. Moritz Perles: Wien
44. LACON (2005): Mähtermine für WF-Flächen nach Phänostufen heimischer Pflanzenarten in Niederösterreich – phänologische Grundlagenarbeiten 2005 – Studie im Auftrag der NÖ Landesregierung, Abteilung Naturschutz
45. LACON & STIPA (2006): Bundesweiter Naturkalender zur Belebung des traditionellen Wissens um die Wahl des besten Mähzeitpunktes. im Auftrag des BMLFUW: Wien
46. LEHMANN, H. (1935): Beiträge zur Geschichte von *Sambucus nigra*, *Juniperus communis* und *Juniperus Sabina*, Diss. Univ. Basel. Grafische Anstalt Zofinger Tagblatt: Zofingen
47. LINK, B. (2004): Archäobotanische Untersuchung der mittelneolithischen Kreisgrabenanlage Kamegg, Niederösterreich. Diplomarbeit. Universität für Bodenkultur: Wien
48. LEE, X., L. STASZEWSKI, H. XU, K. DURICK, M. ZOLLER & E. ADLER (2002): Human receptors for sweet and umami taste. *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America* 99 (7): 4692-4696
49. LONITZER, A. (1703): Kräuter-Buch und künstliche Conterfeyungen. Peter Uffenbach: Frankfurt
50. MANNHARDT, W. (1875): Der Baumkultus der Germanen und ihrer Nachbarstämme. Wald- und Feldkulte 1. Gebrüder Borntraeger: Berlin
51. MARZELL, H. (1931/1932): Holunder (Alhorn, Ellhorn, Flieder; *Sambucus nigra*). In H. Bächtold-Stäubli und E. Hoffmann-Krayer (Hrsg.) *Handwörterbuch des deutschen Abergläubens* IV. Handwörterbücher zur deutschen Volkskunde Walter de Gruyter & Co.: Berlin/Leipzig, S. 261–276
52. MEGENBERG, K. Von (1442): Buch von den natürlichen Dingen. Diebold Lauber: Hagenau
53. MENZEL (2007): Phänologische Modelle – In: *Meteorologische Fortbildung* 33. Jahrgang, Heft 1/2, 2007 – Phänologie
54. MENZEL, A. (1997): Phänologie von Waldbäumen unter sich ändernden Klimabedingungen – Auswertung der Beobachtungen in den Internationalen Phänologischen Gärten und Möglichkeiten der Modellierung von Phänodataen. – Forstliche Forschungsberichte München, Nr. 164
55. MEYER, E. und C. JESSEN (1867): *Alberti Magni ex prae-dicotorum De vegetabilibus libri VII.* Georg Reimer: Berlin.
56. MILFAIT, O. (1994): Das Mühlviertel Sprache, Brauch und Spruch. Bd. 1. Verlag Franz Steinmaßl: Grünbach
57. MÖLLER, L. (2008): *Die Enzyklopädie des Isidor von Sevilla*. Marixverlag GmbH: Wiesbaden.
58. NEUHOLD, M. (1998): *Gesund und schön mit Holunder*. Steirische Verlagsgesellschaft: Graz

Quellenverzeichnis

59. NIEDERKORN-BRUCK M. (1992): Der heilige Koloman. Der erste Patron Niederösterreichs. NÖ Institut für Landeskunde: Sankt Pölten
60. PFEIFFER, F. (1863): Zwei deutsche Arzneibücher aus dem XII. und XIII. Jahrhundert. Karl Gerold's Sohn: Wien
61. PLOCHMANN, J. G. (1827): Dr. Martin Luther's Kirchenpostille. I. Predigten über die Episteln. Erster Band. Dr. Martin Luther's sämmtliche Werke 7. Carl Heyder: Erlangen
62. POPOVTSCHAK, M., K. ZWIAUER (2003): Thunau am Kamp – Eine befestigte Höhensiedlung. Archäobotanische Untersuchungen urrenfelderzeitlicher bis frühmittelalterlicher Befunde. Mitteilungen der Prähistorischen Kommission 52. Verlag der Österreichischen Akademie der Wissenschaften: Wien
63. RAVEN, J. (1978): The Folklore of Staffordshire. B. T. Batsford: London
64. ROTH, L., M. Daunderer und K. Kormann (1994): Gift-pflanzen – Pflanzengifte. 4. Auflage. ecomed verlagsge-sellschaft: Landsberg
65. RUMPF, M. (1976): Spinnstubenfrauen, Kinderschreck-gestalten und Frau Perchta. Fabula 17 (1): 215-242
66. RUMPF, M. (1991): Perchten. Populäre Glaubensgestalten zwischen Mythos und Katechese. Quellen und Forschungen zur europäischen Ethnologie 12. Königshausen & Neu-mann: Würzburg
67. SCHNEIDER, M. (1994): Verkohlte Pflanzenreste aus einem neolithischen Brunnen in Schletz (Niederösterreich). Archäologie Österreichs 5 (1): 18-22
68. SCHNEIDER, M. & G. RAUNJAK (1994): Archäobotani-sche Untersuchung verkohlter Pflanzenreste vom Oberleis-ser Berg. Verhandlungen der Botanisch-Zoologischen Gesellschaft in Österreich 131: 193-233
69. SCHWEPPE, H. (1993): Handbuch der Naturfarbstoffe. Nikol Verlagsgesellschaft: Hamburg
70. SPERL, A. (1994): Das Haushaltungsbüchl der Grünthaler, OÖ Landesarchiv: Linz
71. STRÁNSKÝ K., I. VALTEROVA, P. FIEDLER (2001): Nonsa-ponifiable lipid components of the pollen of elder (*Sambucus nigra L.*). Journal of Chromatography A 936: 173-181 DOI 10.1016/S0021-9673(01)01313-9
72. THIELE, J. M. (1843): Danmarks folkesagn. Universitets-boghandler C. A. Reitzels Forlag: København
73. THORPE, B. (1851a): Northern Mythology. Band 1. Ed-ward Lumley: London
74. THORPE, B. (1851b): Northern Mythology. Band 2. Ed-ward Lumley: London
75. TIMM, E. & G. A. BECKMANN (2003): Frau Holle, Frau Percht und verwandte Gestalten – 160 Jahre nach Jacob Grimm aus germanistischer Sicht betrachtet. Hirzel: Stuttgart
76. TUCHEL, H. G. (1962): Studien zur italienischen Phytotonomastik. Kölner romanistische Arbeiten Neue Folge 23. Romanisches Seminar der Universität Köln
77. TUTIN, T. G., V. H. HEYWOOD, N. A. BURGESS, D. M. MOORE, D. H. VALENTINE, S. M. WALTERS, D. A. WEBB (1964-1983): Flora Europaea. 5 Bände & Index. Cambridge University Press. In R. Pankhurst (Hrsg., 1992-2000) PANDORA taxonomic database system. Royal Botanic Garden Edinburgh website. <http://www.rbge.org.uk/forms/fe.html>
78. VINTLER, H. (1469): Pluemen der tugent. Schwäbisches Sprachgebiet (Augsburg?). Forschungsbibliothek Gotha, Chart. A 594, Bl. 167v.
79. WATTS, D. C. (2007): Dictionary of Plant Lore. Academic Press: Burlington/San Diego/London
80. WICHTL, M. (2004): Herbal Drugs and Phytopharmaceuti-cals. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft: Stuttgart
81. WILLNER, W. GRABHERR, G. (2007): Die Wälder und Gebüsche Österreichs. Bd. 1. Elsevier, Spektrum Akademischer Verlag: München
82. WIMMER, F. (1866): Theophrasti Eresii opera. Firmin Di-dot: Paris
83. WOLDKA , J. (1959): Kirche in Österreich. Verlag Herder: Wien
84. WUTTKE, A. (1860): Der deutsche Volksbergglaube der Gegenwart. Agentur des Rauen Hauses: Hamburg
85. WYK, B. Van(2005): Handbuch der Nahrungspflanzen. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft: Stuttgart
86. ZINGERLE, I. V. (1871): Sitten, Bräuche und Meinungen des Tiroler Volkes. 2. Auflage. Wagner'sche Universitäts-Buchhandlung: Innsbruck

Schwarze Holler-Seiten im Internet

Heckipedia

www.heckipedia.at

NÖ Naturkalender

www.naturkalender.at

Verein Naturbegleiter

www.naturbegleiter.at

Verein Regionale Gehölzvermehrung – RGV

www.heckentag.at

**Aus der Reihe „Wildgehölz des Jahres“
der Regionalen Gehölzvermehrung sind
bisher erschienen:**

- 2007: Die Steinweichsel (*Prunus mahaleb* L.)
2008: Die Schlehe (*Prunus spinosa* L.)
2009: Die Dirndl (*Cornus mas* L.)
2010: Die Pimpernuss (*Staphylea pinnata* L.)
2011: Der Schwarze Holler (*Sambucus nigra* L.)
2012: Die Bienenweide – Heimische Gehölze als Trachtpflanzen
2012: Die Purpurweide (*Salix purpurea* L.)
2013: Die Asperl (*Mespilus germanica* L.)
2014: Die Kriecherl (*Prunus domestica* subsp. *insititia* (L.) POIRET)



**Die vorliegende Arbeit zum Schwarzen Holler zu erstellen war nur durch die bereitwillige
Unterstützung vieler Kenner, Informanten und Freunde möglich. Unser besonderer Dank gilt dabei:**

Horst Hell, Philatelist und Weltreisender

Ulrike Kempter, Germanistin

Wolfgang Müllebner, Naturschutzexperte und Hollabrunner

Alfred Schramayr, Philatelist und Langzeitinformant

Elisabeth Stiefsohn, Kräuterpädagogin und Hollertaschlerin

Brigitte Wanninger, Recherche- und Sammelspezialistin

Anita Zach, Naturvermittlerin und Poetin

Herzlichen Dank auch an Dr. Martina Weber, Universität Wien die uns die rasterelektronischen Bilder des Hollerpollens aus der palynologischen Datenbank kostenfrei zur Verfügung gestellt hat.

Sponsoren finden hier ein Betätigungsfeld:
www.paldat.org



**Anschrift der
Verfasser**

Georg Schramayr

Witigaustraße 14
3123 Grünz
georg@schramayr.com
www.schramayr.com

Klaus Wanninger

Büro LACON – Landschaftsplanung & Consulting
Hasnerstraße 123 / Top 3.2.2
1160 Wien
kwannin@lacon.at

Dr. Andreas G. Heiss

Universität für Bodenkultur, Institut
für Botanik, Archäobotanik-Team
Gregor Mendel-Straße 33, 1180 Wien
andreas.heiss@holzatomie.at

Walter R. Bielowski

Universität Innsbruck, Institut für Botanik
Sternwartestraße 15
6020 Innsbruck
walter.bielowski@gmail.com

Sepp Bauer

Dr. Wilhelm Reich-Straße 1
3390 Melk

Květa Šimková

Na Dolech 3458/26b
CZ-586 01 Jihlava
simkovakveta@seznam.cz

Irene Blasge

Schredengasse 18
3423 St. Andrä-Wördern
irene.blasge@aon.at

