

Kopfweiden

© P. Molzenbender

Nutzung durch den Menschen

Holz

- Brennmaterial, auch für Hackschnitzelheizungen
- Flechtmaterial von Kopfweiden

Die Heckentradition vergangener Jahrhunderte nützte Bäume und Sträucher je nach Eignung zum Korbflechten (Weiden), in der Wagnerei (Eberesche), Drechslerei (Pfafenhütchen), Waffenerzeugung (Eibe) und zum Schnitzen.

Früchte

Noch vor wenigen Jahrzehnten waren Haselnüsse, Marmeladen, Kompotte, Schnäpse und Säfte weit verbreitete Produkte der Hecken. Der heutige Trend zur verstärkten Nutzung natürlicher Vitamin- und Heilsubstanzlieferanten unterstreicht deren zukunftsorientierte Wertigkeit.

Von nahezu allen Heckenfrüchten werden regional unterschiedlich die Säfte vergoren:

- Würzige Schnäpse aus Eberesche und Berberitze
- Liköre aus Schlehen

Fruchtiges

Tee aus Hollerblüten

3 gehäufte Teelöffel getrocknete Blüten werden mit 1/2 l kochendem Wasser übergossen, dann 10 Min. ziehen lassen. Wir genießen ihn vorbeugend und kurzzeitig zwei Wochen lang im abnehmenden Mond.

Holunderlikör

15 dag reife Holunderbeeren werden abgerebelt.
3/4 l Wasser,
Saft 1 Zitrone,
70 dag Zucker,
2 Pkg. Vanillezucker,
1 l Rum (40%).

Die Beeren werden im Wasser mit Zitronensaft, Zucker und Vanillezucker 10 Min.

lang gekocht. Wenn der Sud abgekühlt ist, kommt der Rum dazu. Der Ansatz muß vier Wochen stehenbleiben, bevor wir ihn abseihen und der fertige Likör abgefüllt werden kann.

(aus: Vom Umgang mit den Früchten der Natur)

Hagebutte

Hagebutten als Basis für Fruchtteemischungen:

Als Tee kalt oder heiß getrunken sind sie Nektar und Ambrosia der Kräuterwelt. Süßen Sie mit Honig oder mineralstoffreicher Melasse. Wer's frischer mag, kann Zitrusfrüchte beimengen oder Lemongras mitkochen.

1 - 2 EL nach kurzem Auf-

kochen etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen. Wer sehr herben Geschmack mag, kann dies länger tun, man kann die Mischung auch abkühlen lassen und mit sehr intensivem Geschmack kalt trinken.

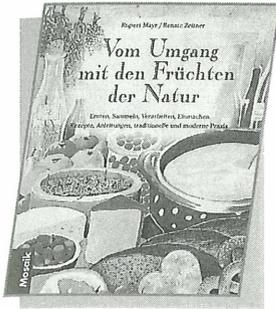
Hagebutte, Zimt, Vanille, Apfel, Orange wirken wärmend, Herzensliebe stärkend.

Hagebutte, Süßholz, Hibiscus, Apfel, Grapefruit erfrischen und fördern die Kommunikationsfähigkeit, und -bereitschaft.

Hagebutte, Apfelstücke, Zimt, Korinthen, Sonnenblumenblüten: Liebe und Lebenskraft für Jung und Alt.

Hagebutten schmecken auch als Marmelade und Sauce vorzüglich zu Süßspeisen.

Petra Fahrner, Wien



Mosaik-Verlag, München,
160 Seiten, 100 Farbabb. und
Illustrationen.
ISBN 3-576-11041-0,
PREIS: öS 291,-

In seinem Buch führt Rupert Mayr hin zu einer bedachten Auswahl natürlicher Lebensmittel und ihrer respektvollen, sorgfältigen Verarbeitung und Konservierung. In einzelnen Kapiteln widmet er sich den Früchten aus Feld und Wald, den Pilzen, den Wildgemüsen und Wildkräutern, Gemüse und Beeren aus dem Hausgarten, den heimatischen Obstsorten, Getreide und Brot, Honig, Milch und Milchprodukten sowie dem Fleisch. Er erläutert worauf es beim Sammeln, Anbauen, Ernten und Kaufen ankommt, beschreibt, wie die Nahrungsmittel haltbar gemacht und zubereitet werden und gibt rund 100 Rezepte an die Hand.

- Holunder(*Holler*)sekt aus Holunderblüten
- Edler Wein aus Hagebutten
- Essig aus Holzapfel

In der auf Schadstofffreiheit hinielenden Kosmetikindustrie und Lebensmittelveredelung sind Produkte von Schwarzem Holunder, Berberitze und Gagelstrauch gefragt.

Von Hollen und guten Geistern

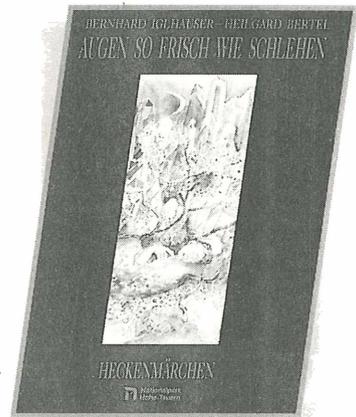
Den Hollen oder Holden (Waldgeistern) verdankt der Holunder seinen Namen. Sie sitzen im Geäst während die bösen Geister ins Wurzelwerk verbannt sind. Früher wurden die Türriegel an der Stalltür aus Holunderholz gefertigt, damit die bösen Geister ausgesperrt blieben. Nach altem Volksglauben kann man dem Strauch auch Krankheiten anhängen, die man loswerden will. Gegen Gicht und Fieber sollte der Holunder besonders wirksam sein: Bei abnehmendem Mond ging man zum Hollerstrauch, wickelte einen Bindfaden herum und sagte mehrmals: „Guten Morgen Holunder, ich bring dir mein Fieber, ich bind dich an und nun geh in Gottes Namen davon!“

(aus: Vom Umgang mit den Früchten der Natur)

Bernhard Iglhauser,
Heilgard Bertel:

Augen so frisch wie Schlehen Heckenmärchen

Tyrolia Verlag Innsbruck,
112 Seiten,
geb., zahlreiche Farbaquarelle.
ISBN 3-7022-1856-4
PREIS: öS 198,-



Diese Sammlung bezaubernder Naturmärchen über Heckensträucher trägt eine Fülle uralter Bilder, Volksweisheiten, heilmedizinischer Überlieferungen, jahreszeitlich gebundener und menschlicher Zusammenhänge in sich. Die Geschichten mit Waldgeistern, Troll- und Brunnenweibchen, Eiszwergen, Gletscherhexen, Riesen und Seekobolden regen Gemüt und Fantasie an, und wollen Kindern und Erwachsenen einen neuen Zugang zu einem bewußteren und verantwortungsvolleren Erleben von Natur und Umwelt schaffen helfen. Die Farbbilder in duftigen Aquarelltönen ermöglichen eine Reise in jene märchenhaften Gefilde, wo man sich nur hörend und schauend den leisen und weisen Gesetzen der wunderbaren Schöpfung fügen kann.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Natur und Land \(vormals Blätter für Naturkunde und Naturschutz\)](#)

Jahr/Year: 1998

Band/Volume: [1998_1-2](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [Fruchtiges 30-31](#)