

Maulbeerbäume und ihre Früchte

Historie:

Maulbeeren gehören zu den ältesten Kulturpflanzen der Menschheit. Der beeindruckende Baum hat einen festen Platz in den Geschichten und Mythen der alt-orientalischen Völker. Maulbeeren verhießen Reichtum und Wohlstand. Die alten Griechen verehrten die Früchte als Nahrung der Götter, die Römer den Baum als Sitz der Weisheit, sie verbreiteten den Baum in alle Provinzen, also auch in den deutschen Raum. Der Maulbeersaft ist in der Bibel bei 1. Makk. 6,34 erwähnt, er sollte die syrischen Kriegselefanten erregen! In China wird die Weiße Maulbeere seit 4500 Jahren als Futterpflanze für die Seidenraupenzucht angebaut. Im 18. Jahrhundert wurde in Frankreich und Preußen die Seidenproduktion versucht und zu diesem Zweck Weiße Maulbeerbäume angepflanzt, und in den 30igern nochmals für die Herstellung von Fallschirmseide. In historischen Gartenanlagen, Alleen, Friedhöfen, Pfarr- und Schulgärten und in einigen bäuerlichen Gärten kann man noch alte Exemplare von Weißen und Schwarzen Maulbeerbäumen finden.



Baum, Strauch:

Botanisch gehört die Maulbeere mit Feigen und Gummibäumen zu den Maulbeergewächsen, den Moraceen. Die Bäume sind meist zweihäusig, jedoch hat man durch Zuchtauslesen zumeist weibliche Pflanzen selektiert, diese tragen reichlich Früchte, die jedoch taub sind. Es handelt sich bei der Frucht um eine brombeerähnliche Scheinfrucht. Der Baum kann sehr alt und mächtig werden, sein Holz ist gelblich und sehr hart. Früher beliebt für Fußböden, Möbel, Hockeyschlägern (in England).

Maulbeeren werden bei uns stattliche, eher breite Sträucher oder Bäume von 5 bis 15 m Höhe mit einer leuchtend goldgelben Herbstfärbung.

Arten und Sorten:

In den wärmeren Regionen unseres Kontinents, Weinklima, kann die Maulbeere gut kultiviert werden.

Es gibt insgesamt 30 verschiedene Arten, von denen bei uns drei zu den Wichtigsten zählen: **Weißer Maulbeere aus China (*Morus alba*)**, **Schwarze Maulbeere aus Persien (*Morus nigra*)**, **Rote Maulbeere, Nordamerika (*Morus rubra* L.)**. Die Schwarze Maulbeere unterscheidet sich von der weißen Art durch ihre Blätter, die oberseits rau und unterseits flaumig sind. Besonders die Blätter der Weißen Maulbeere sind vielgestaltig: Linden- bis Feigenblatt ähnlich. Schwarze Maulbeerbäume entfalten die Knospen erst wenn keine Frostgefahr mehr besteht, daher galten sie bei den Römern als weise Bäume. Es gibt auch etliche Auslesen der Schwarzen Maulbeere 'Wellington', 'Black Tabor' und Fruchtsorten der Kreuzungen von Weißen x Roten Maulbeere wie rosea, 'Collier', etc.

Pflanzhinweise:

Da Maulbeeren recht frostempfindlich sind, sollten sie im Garten einen sonnigen, geschützten Platz erhalten. Schwarze Maulbeerbäumen sind etwas anspruchsvoller als die weißen und mögen fruchtbare Böden: tiefgründig, lehm- und kalkhaltig, durchlässig, eher trocken. In den ersten Jahren empfiehlt sich das Mulchen mit Laub oder Holzhäcksel als Winterschutz. Die Bäume am Besten in den Rasen oder Pflanzflächen pflanzen, da sie auf Kleidung und Betonplatten blaue Flecken hinterlassen. Befall und Krankheiten kommen kaum vor, außer gelegentlichem Baumkrebs, sonst ist keine Pflege notwendig.

Frucht:

Bei allen Maulbeerbäumen wachsen die Blätter und Beeren gleichzeitig ab April am Zweig.

Erst mit der Reife, Juli bis August bildet sich auch die Fruchtfarbe aus. Die Früchte fallen in der Reife ab, und müssen dann sofort gesammelt und verarbeitet, bzw. verzehrt werden, die Ernte fällt reich und regelmäßig aus. Die Früchte haben eine enorme Farbkraft, deshalb bei der Ernte alte Kleidung und Handschuhe tragen. Die Bezeichnung „Schwarze“ und „Weiße Maulbeeren“ hat nichts ihrer Fruchtfärbung zu tun. Reif sind sie weich, süß, saftig, rot bis dunkelviolet, mit angenehmen Duft. Da sich die köstlichen und heilsamen Früchte aufgrund ihrer hohen Empfindlichkeit und hohen Verderblichkeit nur schlecht transportieren lassen, werden sie in Deutschland auf dem Markt i. d. R. nicht frisch angeboten.

Die in Asien und Nordamerika beheimateten Früchte stehen uns meist nur in konservierter oder getrockneter Form oder zu Saft und Sirup verarbeitet, zur Verfügung.

Die Früchte der Schwarzen Maulbeere sind süßsauerlich, dafür aber aromatisch und auch größer als die der weißen Maulbeere. Man kann sie roh und getrocknet genießen, zu Mus, Gelee, Marmelade bereiten. Die Früchte der Weißen Maulbeerbäume sind kleiner, hell und sehr süß, sie werden gern wie Rosinen verwendet.

Als die Hühner noch in den Obstgärten laufen durften, waren häufig auch Maulbeeren gepflanzt, damit sie besonders schöne Eier mit goldgelbem Dotter legen.

Die vielseitige Maulbeere – Rezepte



Morus nigra

Medizinische Wirkung der Maulbeeren

Die Maulbeeren enthalten wichtige Mineralstoffe wie Calcium, Magnesium, Kalium und zahlreiche Vitamine, auch das wertvolle B3.

Dem Blatt-Tee, Saft und dem Sirup wird seit der Antike bis zu Hildegard von Bingen, heilende und gesundheitsfördernde Wirkungen zugeschrieben. In der Volksheilkunde gelten sie als wichtig für die Leber, die sie vor Entzündungen schützen sollen. Auch bei Fieber, Husten, Halsschmerzen werden Maulbeeren wegen ihrer schleimlösenden Wirkung geschätzt.

Tee aus Trockenfrüchten heilt Entzündungen der Mundhöhle. Saft und Kompott helfen bei Fieber und Verdauungsstörungen, sie stärken Herz und Gefäßsystem. Reiner Saft mindert Schleimhaut-Entzündungen in Hals- und Mundraum, wirkt aber auch schweißtreibend.

In der Literatur ist die Rede von: Schutz der Blutgefäße und Vorbeugung von Schlaganfällen und Infarkten, Hautschutz, Zellschutz vor freien Radikalen. Auch in der traditionellen chinesischen Medizin ist diese Frucht von Bedeutung.

Getrocknete Maulbeeren

kommen meist aus dem Iran und der Türkei. Die Beeren trocknen z. T. am Baum und werden mit den vollreifen Beeren in ausgelegte Tücher geschüttelt und sonnengetrocknet. Die weiße Maulbeere ist die süßeste Wildfrucht überhaupt. Sie schmecken sehr fein und süß - die grünen leicht nach Honig, die schwarzen etwas herber. Nicht nur Kinder lieben die kleinen, süßen Früchte: Ideal als Snack nebenbei, wie Rosinen in Süßspeisen, Joghurt und Müsli, anstelle von Zucker, zum Tee! Sie sind ein wahrer Hochgenuss und gut bekömmlich.

Von Kurdischen Frauen wird ein leckerer **Dicksaft "Pekmez"** und eine Art **Fruchtgummi mit Nüssen, "Pestil"**, für lange Winterabende hergestellt. Der dunkelbraune eingedickte Maulbeersaft ist im Orient ein sehr beliebter Brotaufstrich und gilt energiereicher als Honig. Er ist süß, mit einem Geschmack, der an kandierte Früchte erinnert, mit einer leichten Schärfe. Erkrankte und geschwächte Kinder und Senioren werden mit "Pekmez", schnell wieder gestärkt.

Maulbeer – Joghurt

Eine schnelle, köstliche Nachspeise, auch zuckerfrei möglich. Die schwarzen Maulbeeren (frisch oder tiefgefroren) waschen, in eine Schüssel geben. Rahm und Buttermilch dazugeben, umrühren und nach Geschmack süßen. Eine schnelle und erfrischende Nachspeise.

Feine Sauce aus schwarzen Maulbeeren

1 kg reife schw. Früchte, 600 g Zucker, 4 EL Zitronensaft, Kirschwasser oder Maulbeerlikör:
Früchte waschen, mit Zucker aufkochen, durch ein Sieb streichen, mit Zitronensaft und Kirschwasser abschmecken und abkühlen lassen. Mit Puderzucker überstäuben, mit Minzblättchen verzieren – zu Eis, Parfait, süßem Reis oder Griespudding reichen.
(Oder noch heiß in Gläser füllen, verschließen, auf den Kopf stellen, abkühlen lassen.).

Maulbeer – Creme

500g schwarze Maulbeeren, 200 g Sahnequark, 200g Sahnejoghurt, 4 EL Honig, 2 Eier, 1 Glas weißer Rum, Saft einer halben Zitrone: Maulbeeren durch ein Sieb streichen, mit Sahnequark, Sahnejoghurt, Honig, frischem Eigelb, Rum, einer halben Zitronensaft schaumig rühren, den steifen Eischnee (und steife Sahne) unterheben, eisgekühlt mit frischen Maulbeeren, kleinen Makronen und Walnußkernen verziert servieren.

Kompott von Maulbeeren nach Henriette Davidis 1875

250 g Zucker, ½ Liter Weißwein (oder 1/8 Liter Weißwein mit 3/8 Liter Wasser) und abgeriebener Natur-Zitronenschale zum Kochen bringen bis sich der Zucker gelöst hat, 500 g frische schwarze Früchte kurz darin aufkochen lassen, bis sie weich geworden sind. Beeren mit dem Schaumlöffel herausheben, den Saft sirupähnlich einkochen, abgekühlt über die Früchte gießen. Kompott kühl stellen!



Maulbeer Gelatine

8 Blatt Gelatine einweichen, ausdrücken und in 50 ml erwärmten Zitronensaft auflösen. 500g Maulbeeren durch ein Sieb streichen, Fruchtmus mit 50 ml Cassis - Likör und dem Zitronensaft mischen und die Gelatine in eine mit Wasser ausgespülte Puddingform geben. Mit Sahne servieren.

Marmelade aus weißen Maulbeeren

500 g weiße Maulbeeren, reif aber nicht zu weich, waschen und portionsweise durch ein Sieb streichen. In hohem Topf mit 250g Gelierzucker bedecken, zum Kochen bringen, 3 Minuten sprudelnd kochen, 2 EL Limettensaft unterrühren. Sofort in heiß gespülte Gläser füllen, verschließen.

Bohle mit Maulbeeren

250 g schwarze Maulbeeren in einer Schüssel halbieren, damit der Saft austritt, aber man die Früchte noch „beißen“ kann. Mit 1/16 Liter gebranntem Schnaps und 3 Esslöffel Zucker zirka 2-3 Stunden ansetzen. Dann ¼ Liter Wein hinzugeben und mit ¼ Liter Sekt und 1/8 Liter Sprudelwasser aufgießen.

Maulbeeressig

250 g reife, nicht zu weiche Früchte in eine saubere Flasche geben, mit ¾ l gutem Weinessig auffüllen. Die Flasche verschließen und solange bei Zimmertemperatur stehen lassen bis der Essig eine schöne rosarote Farbe angenommen hat. Gelegentlich kurz schütteln. Nach 4-6 Wochen durchsiehen, in Flaschen füllen und den fertigen Essig an einen dunklen Ort stellen.

Maultaschen mit Maulbeeren

Teig für vier Personen: 400 Gramm Mehl, ein Ei, ein Glas Wasser, Salz. Nudelteig herstellen, in fünf Laibchen teilen und eine Stunde ruhen lassen.

Füllung: 600 Gramm frische Maulbeeren, ein Eigelb, 200 Gramm Zucker, Semmelbrösel.

Früchte reinigen, mit Zucker vermischen. Teig ausrollen und mit einem Glas Küchlein ausstechen. Maulbeeren in die Mitte legen, die Ränder mit Eigelb einstreichen und zusammen drücken.

Tipp: Die fertigen Maultaschen vor dem Kochen 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, dann bleiben sie besser zu. Maultaschen ins kochende Wasser geben, warten, bis sie aufschwimmen, zehn Minuten ziehen lassen, mit dem Schaumlöffel vorsichtig herausnehmen. Auf eine Platte geben und mit gerösteten Semmelbröseln bestreuen. Mit saurer Sahne oder Schmand servieren.

Konfekt aus Maulbeeren

kann man aus einer Masse getrockneter Maulbeeren, eingedicktem Maulbeersaft und gehackten Walnüssen zusammenkneten. Zum Schluss fein gehackte Pistazien darüber streuen.

Die Indianer Amerikas backen mit getrockneten, gemahlene Maulbeeren (*Morus rubra*) eine Art **Fladenbrot**, ähnlich wie Maisbrot, ein Teil des Mehles wird durch Maulbeermehl ersetzt.

Auch kann man das Mehl in Süßspeisen, z. B. Quarksüßspeisen, oder Milchreis verwenden.

Quellen und empfehlenswerte Literatur:

Maulbeerbäume werden in ***Ovids Metamorphosen** einmal und in der ***Bibel** achtmal erwähnt.

***Maulbeeren - Zwischen Glaube und Hoffnung**, Reihe: Potsdamer Pomologische Geschichten, Heilmeyer, Marina; Seiler, Michael, Vacat, 1. Aufl. 2006, geb., 103 Seiten, zahlr. Abb.

***Seltene Kern-, Stein- und Beerenobst**, 1989, Friedrich/ Schuricht, ***Henriette Davidis Kochbuch**

<http://de.wikipedia.org/wiki/Maulbeeren>"; <http://www.bio-gaertner.de/Datenbank/Beeren/Maulbeeren.html>;

<http://www.baumschule-baumgartner.de/obstsorten/Beerenobst/maulbeere.html>; www.dryfruit.de/,

<http://www.maulbeeren.de/>; http://www.veda-versand.de/product_info.php?products_id=3277;

<http://www.rezepte-nachkochen.de/maulbeeren.php>, http://www.ciao.de/Maulbeerbaum__1152679

http://www.nabu-saar.de/nis/Archiv/a004/maulbeer/body_maulbeer.html; www.zieler.de