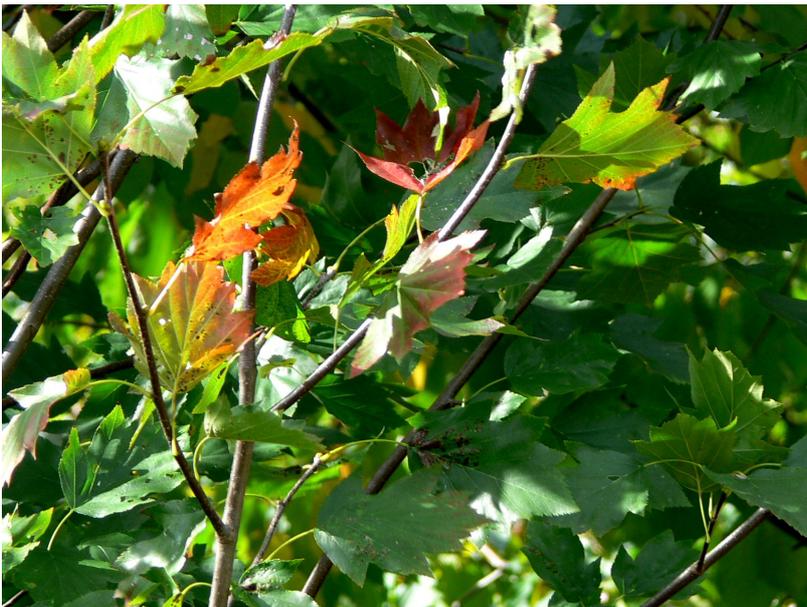


Die Elsbeere, ein wertvoller und seltener Wildobstbaum

Die Elsbeere oder botanisch: „*Sorbus torminalis*“ gehört zur Familie der Rosengewächse und der Gattung der Mehlbeeren. Sie ist somit eng verwandt mit der Eberesche (Vogelbeere), dem Speierling und der Mehlbeere. Der Baum wird bereits 1753 von Carl von Linné beschrieben und bis zum 20. Jahrhundert mit verschiedenen deutschen und botanischen Namen benannt, er heißt u. a. Elsbeere, Elsbeerbaum, Ruhrbirne, Atlasbaum, Arisbeere, Arlesbeere, Adlitzbeer, Elzbeere, Schweizer Birnbaum, Wilder Sperberbaum. Ein noch gebräuchlicher botanischer Name ist „*Pyrus torminalis*“ (L.): Er wird wegen seiner Ähnlichkeit im Holz und auch der Frucht mit einem (Wild-) Birnbaum auch als „Schweizer Birnbaum“ verkauft.



Die Elsbeere gehört wie auch der Speierling zum mittel- bis südeuropäischen Florenraum. Ihr Verbreitungsgebiet reicht von Dänemark bis Asien.

Die Elsbeere ist im Raum Mittelfranken relativ selten wild wachsend anzutreffen: meist nur an Süd exponierten warmen Waldrändern, im hügeligen Gebiet des Albtraufs und an den Zeugenbergen oder auf guten mineralischen Böden vorkommend. Ihre Hauptverbreitung ist in Traubeneichen-, Stieleichen- und Hainbuchenwäldern und Gebüschern trockenwarmer Standorte, sie kann trocken bis frisch stehen. Ihre Ansprüche an den Boden und das Klima sind eine größere Temperaturosgleichheit und ein sich im Frühjahr schnell erwärmender Boden. Sie kommt in einzelnen Exemplaren oder kleinen Gruppen vor. Im LK Roth sind sie natürlich vorkommend im Raum Thalmässing / Greding bekannt und auch forstlich angepflanzt worden.

Da der Baum als Rosengewächs für das Wild außerordentlich schmackhaft ist, werden diese seltenen Bäume häufig verbissen, eine Naturverjüngung kommt, ebenso wie beim Speierling, kaum noch vor. Jedoch wird ihre Verbreitung durch das Wild gewährleistet: „Verdauungsausbreitung“. Sie ist auch Futterpflanze für folgende Schmetterlingsarten, die sie als Raupe fressen oder an der sie als erwachsener Schmetterling Nektar saugen: Pfeileule, Trapezeule, Rotbuchen-Gürtelpuppenspanner, gelber Weißdornspanner. Ihr Vorkommen wird in der Datenbank Gefäßpflanzen (FlorKart) am Bundesamt für Naturschutz dokumentiert.

Sie ist ein sommergrüner, kleinkroniger Baum, der bei uns im Mittelfränkischen Trockenbecken selten größer als 12- 15 m wird. Im Wald kann sie im Schutz und Schatten der anderen Bäume manchmal bis zu 20m hoch werden. Die Borke ist bei älteren Bäumen asch-grau bis schwärzlich und hat eine schuppige Struktur, manchmal ähnlich der Eiche oder Birne. Das junge Holz ist hell olivgrün bis olivbraun und deutlich glänzend mit Lentizellen (= Atemöffnungen am Ast), die Knospen sind gelbgrün.

Das Laub ist spitz gelappt, bis zu 7 cm lang, erinnert an Ahorn, wunderschön glatt und glänzend, meist sehr gesund und hat eine wunderbar leuchtende gelbe bis rote Herbstfärbung. Er gilt als einer der schönsten heimischen Bäume 2. Wuchsklasse.

Die Elsbeere wird bis ca. hundert Jahre alt, kann aber in seltenen Fällen auch älter werden.

Das Holz der Elsbeere ist eines der härtesten europäischen Hölzer, es hat eine homogene rötliche Holzfarbe, dem Kirschholz ähnlich, ohne abgesetzten Kern. Das harte, zähe und gut polierbare Holz der Elsbeere ist von Drechslern, Instrumentenmachern und Bildhauern sehr geschätzt. Es wird bzw. wurde als Baumaterial, zur Dacheindeckung, als Möbelholz, für Spezialzwecke wie Maßstäbe und als Gerberlohe verwendet. In den letzten Jahren wurden zunehmend Spitzenpreise für Furnierholz erzielt.



Fotos s. Quellenangabe unten

Die Blüten erscheinen etwa im Juni, sind weiß und bilden filzig, behaarte aufrechte, lockere Doldenrispen. Sie werden durch Insekten bestäubt.

Die Früchte sind oliven- bis birnenförmig, vorerst grünlich bis rötlichgelb, später in der Vollreife dann braun mit hellen Punkten und etwa 1,5 cm groß, sie reifen September/Oktober.

Die sehr gerbstoffreichen Früchte wirken adstringierend (zusammenziehend) und sind erst in der Vollreife, oft erst nach dem ersten Frost frisch verzehrbar. Sie sind etwas teigig, körnig - mehlig, schmecken aber angenehm säuerlich süß.

Noch im Mittelalter wurden die Elsbeeren auf Märkten angeboten. Sie ist z. B. als Wildgemüse essbar, diente speziell den Kindern als Speise und dem Vieh als Futter. Im getrockneten Zustand wurden Elsbeeren ihrer hohen Gerbstoff- und Pektinergehalte wegen, als Volksheilmittel gegen Verdauungsstörungen „Rote Ruhr“ verwendet.

Rezepte und Verwertung heute

- * *Getrocknete Elsbeeren* - Einfach zwischendurch knabbern, dem Müsli zugeben, zum Kochen verwenden
- * *Elsbeer Müsliriegel* – mit Getreideflocken, getrockneten Erdbeeren, Honig, Nüssen...ganz nach Belieben
- * *Elsbeermarmelade, Elsbeer - Apfel Marmelade*
- * *Elsbeeren in Honig* - getrocknete, herb-süße Früchte in Honig eingelegt
- * *Elsbeer Blütensirup* - ähnlich dem Holunderblütensirup zubereitet, aber eigenwillig im Geschmack - leicht an Met erinnernd. Er lässt sich verdünnen oder als Zugabe zu Sekt genießen. So kommen auch die nicht Früchte tragenden Bäume zu ihrem Einsatz.
- * *Elsbeerlikör*
- * *Elsbeerbrand* - in Österreich - im Elsass: „Alisier“
hauptsächlich in Niederösterreich wird diese auf bis zu 15 m hohen Bäumen wachsende Wildfrucht in Handarbeit geerntet und zum teuersten Edelbrand Österreichs, der "Königin der Obstbrände", mit seinem typisch mandelmarzipanartigen Aroma, verarbeitet.
Im Rheintal wird aus den Früchten der Elsbeere unter dem französischen Namen „Alisier“ ein wohl - schmeckender, im Geschmack dem Schlehnenschnaps ähnlicher Schnaps hergestellt.
- * *Elsbeerschokolade* - die edle Schokolade (Hagmann) wird in Österreich in Krems erzeugt und ist ein wahrer Genuss: Neben 42%igem Elsbeerbrand werden frische Früchte in ein "Ganache" (Schokolade/Sahne/Butter) verarbeitet und dann auf Nougat gestrichen und mit Bitterschokolade überzogen.

Die „Wiesenwienerwald Elsbeere“ ist eine der Genussregionen Niederösterreichs und Österreichs 1. Förderkreis der internationalen SlowFood-Foundation for Biodiversity.!

Literatur, Quellen: u. a. <http://www.elsbeerreich.at/Produkte.html>; <http://www.floraweb.de/>;
<http://www.hainichwanderer.de/artikel/Elsbeere.html>; <http://www.elsbeere.at> ; http://www.elsbeerreich.at/%C3%9Cber_die_Elsbeere.html;