

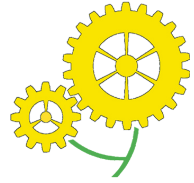
BIOLOGISCHE STATION ÖSTLICHES RUHRGEBIET

Vinckestraße 91

44623 Herne

Tel: 0 23 23/ 22 96 41- 0

www.biostation-ruhr-ost.de info@biostation-ruhr-ost.de



Vogelschutzgehölz Eberesche / Vogelbeere

Die Eberesche *Sorbus aucuparia* gehört zu den Rosengewächsen. Der Baum ist optisch sehr ansehnlich und für Mensch und Tier zugleich höchst wertvoll.

Der Name Eberesche deutet auf eine Ähnlichkeit der Blätter mit der Gemeinen Esche *Fraxinus excelsior* hin, genetisch sind die beiden Pflanzen jedoch nicht direkt miteinander verwandt. Der wissenschaftlich-lateinische Namensteil *aucuparia* hingegen weist darauf, dass die Beeren zum Vogelfang genutzt wurden: cuparia = kapern, fangen.



Der Baum wird etwa 6-12 m hoch. Es bedarf also eines etwas größeren Gartens. Der Baum ist robust und bedarf keines besonderen Standortes.

Die Blüten bieten Nektar und Pollen für zig Insektenarten. Mit 63 Vogelarten, die sich von den Beeren ernähren, führt die Eberesche die Liste mitteleuropäischer Vogelschutzgehölze noch vor dem Holunder an. Besonders Zugvögel wie Rotdrossel und Seidenschwanz brauchen die Vogelbeeren als herbstliche Energielieferanten. Die selbe Bedeutung haben Efeubeeren auf dem Rückzug der Tiere nach Norden.

Auch Kleinsäuger ernähren sich gern von den Früchten der Eberesche.

Rezepte

Beeren nach dem Frost ernten oder über Nacht ins Eisfach legen!

Marmelade, Konfitüre

- * 500 g reife Vogelbeeren (*Beeren der Eberesche*)
 - * 500 g Gelierzucker (1:1)
 - * 300 ml Apfelsaft (*gern auch mit etwas Birne dabei*)
 - * 2 Äpfel oder Birnen (*geschält, entkernt, gewürfelt*)
-
- * Beeren entrappen und im Apfelsaft (oder in Wasser) 30 min köcheln
 - * durch ein Sieb streichen (Marmelade) oder durch Tuch sieben (Gelee)
 - * Apfelstücke und Gelierzucker zugeben, einige Minuten kochen
 - * auf Wunsch mit etwas Zitrone ansäuern
 - * sofort in heiß ausgespülte Gläser abfüllen, Deckel drauf

Saft

- * 700 g reife Vogelbeeren (*Beeren der Eberesche*)
 - * 700 ml Wasser oder Apfelsaft (*gern etwas Birnensaft beigemischt*)
-
- * Beeren entrappen
 - * in einem Topf knapp mit Wasser oder Apfelsaft bedecken
 - * 30 min köcheln
 - * Den Mus durch ein sauberes Tuch filtern
 - * aufkochen. Wer will: dabei mit heimischem Imker-Honig süßen
 - * Saft sofort in heiß ausgespülte Flaschen füllen