

's UM und AUF

im Naturpark Mühlviertel



Allerheiligen - Bad Zell - Rechberg - St. Thomas am Blasenstein



Naturpark verwurzeln
Gehölzsonderausgabe
Von Schlehe bis Wacholder

MIT UNTERSTÜTZUNG VON LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer
Landwirtschaftsbeihilfen für
die Entwicklung des
ländlichen Raumes
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete



■ Editorial

GF Barbara Derntl



Liebe Leserinnen und Leser!

Vier heimische Gehölze stehen in dieser Sonderausgabe im Mittelpunkt. Sie prägen das Bild unserer Naturparklandschaft und erfreuen uns Menschen und Tiere mit ihren vielfältigen Nutzungsmöglichkeiten.

2016 hat der Verband der Naturparke Österreichs das Projekt „Naturpark verwurzeln“ mit dem Ziel initiiert, regional gewonnenes Gehölzsaatgut zu vermehren und wieder in die Naturpark Region zurückzubringen.

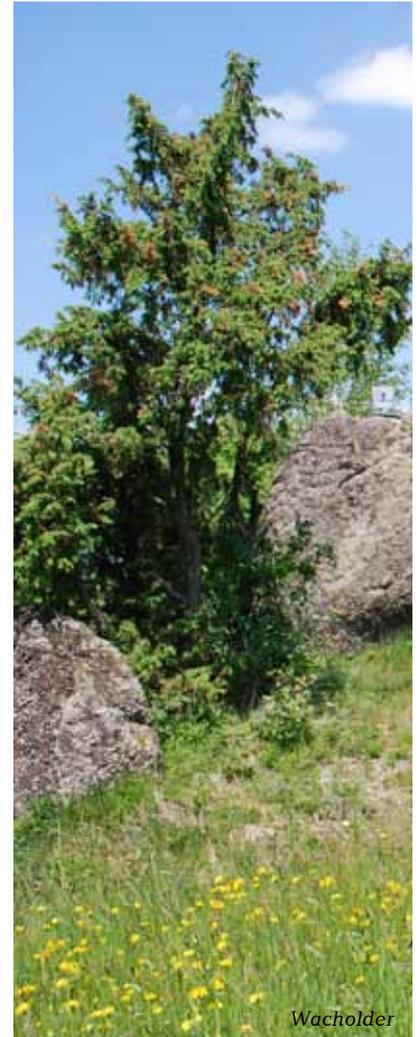
Wir haben uns als Naturpark für die Vermehrung von **Wacholder**, **Schlehdorn** und **Faulbaum** entschieden, da wir diese Arten wieder mehr ins Bewusstsein der Bevölkerung rücken möchten.

Zudem möchten wir der Naturentfremdung entgegenwirken und Gartenbesitzer sensibilisieren. Denn gebietsfremde Gehölze wie zum Beispiel der **Kirschlorbeer** nützen weder der Tierwelt, noch dem Menschen.

War früher die Thujenhecke beliebte Grundstückbegrenzung, so ist es heute die aus Asien stammende Kirschlorbeerhecke. Dabei sind deren Blätter und Samen wegen des Blausäuregehaltes giftig. Problematisch wird längerfristig auch das bereits beobachtbare Auswildern (durch Grünschnittablagerungen oder Samenverbreitung von Vögeln) in den Wäldern in Siedlungsnähe.

Wer also unbedingt eine eintönige, wintergrüne Giftpflanze als Hecke setzen möchte, dem empfehlen wir die Eibe. Die beste Entscheidung für Mensch und Natur treffen Sie aber mit einer heimischen bunten Wildgehölzhecke, die nicht nur unser Auge erfreut, sondern auch unsere Insekten und Vögel ernährt.

Wir wünschen allen Bewohnerinnen und Bewohnern des Naturparks ein gutes neues Jahr und genug Zeit und Muße für die Gartenplanung 2018!



Wacholder

■ s'UM und AUF

Die Artikel dieser Ausgabe

:: Gehölze aus der Region braucht das Land	3-7
:: Die Schlehe	8-15
:: Der Wacholder	16-21
:: Der Faulbaum	22-27
:: Die Hasel	28-35

Impressum

Ausgabe 02/2017, Nr. 27, Dezember 2017

Herausgeber:

Verein Naturpark Mühlviertel
Obmann VBgm. Martin Moser

An dieser Ausgabe wirkten mit:
Klaus Wanninger und Karin Schroll
(Büro LACON), Barbara Derntl

Gestaltung: Michaela Reiter

Titelbild: Wacholder, Naturführung

Fotos ohne Bildautoren: Klaus Wanninger, Brigitte Wanninger, Robert Zideck, Daniel Wuttej, Friedrich Vondruska, Georg Schramayr, Andreas Patschka, Barbara Derntl, S. Eilmsteiner, Archiv Naturpark.

Gedruckt auf Recyclingpapier nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“ des Österreichischen Umweltzeichens, Druckerei Haider Manuel e.U., UW 1157.



Herausgeber-, Redaktions- und Verlagsadresse: 4324 Rechberg 9
Tel. 07264/4655-25, Fax DW 918
info@naturpark-muehlviertel.at
www.naturpark-muehlviertel.at

■ Schlehe, Wacholder, Hasel & Co

Gehölze aus der Region braucht das Land!



Natürliches Verbreitungsgebiet des Gemeinen Wacholders in Europa.

Foto: wikimedia_commons

Es ist nicht gleichgültig, woher die Hasel, die Schlehe, der Wacholder oder der Faulbaum für den Garten stammt. Die Unterschiede der Herkunftsländer lassen sich in der Regel an ihrer „inneren phänologischen Uhr“, an ihren Inhaltsstoffen, an Wuchskraft und Widerstandsfähigkeit sowie ihrer genetischen Ausprägung ablesen. Spätestens wenn ein Gehölz nicht so gedeiht wie erwartet, kann das an der weit entfernten Herkunft des Saatgutes liegen. Die Vorteile regional gezogener Pflanzen liegen dabei auf der Hand.

Viele der im Naturpark und unserer Region heimischen Gehölzarten haben ein riesiges Verbreitungsgebiet. Das gilt auch für die vier in diesem UM und AUF vorgestellten Arten, um die sich der Naturpark ganz besonders kümmert. So kommt etwa der Gemeine Wacholder in Norwegen, auf der Iberischen Halbinsel, in Schottland und in Sibirien vor, in ganz Zentraleuropa und schließlich noch am Schwarzen Meer. Botanisch gesehen, ist es

nach heutigem Kenntnisstand zwar immer noch die gleiche Pflanzenart, aber jede Klimazone hat ihre eigenen angepassten Formen hervorgebracht, die zum Beispiel für feucht-kühle oder trocken-heiße Sommer ausgelegt sind, für lange oder kurze Vegetationsperioden und für keinen oder heftigen Infektionsdruck durch verschiedenste Pflanzenkrankheiten. Die einzelnen Vertreter schauen zwar auf den ersten Blick ähnlich oder sehr ähnlich aus, sie ticken aber anders!

Genauso ist es mit Herkünften aus größeren Seehöhen oder Tieflagen sowie von Kalkböden oder silikatischem Untergrund.



Wildwachsende, heimische Gehölze im Naturpark wie hier auf der Pammerhöhe in Rechberg.

Die Unterschiede der Regionen und Herkunftsländer kann man oft sehr gut an ihrer „inneren phänologischen Uhr“ ablesen, an den Zeitpunkten und Zeitabständen beim Blühen und Fruchten, an kleinen Pflanzenmerkmalen wie einer Behaarung an Blättern und Trieben, aber auch an ihren Inhaltsstoff-Cocktails sowie ihrer genetischen Ausprägung.



Die „DNA der Region“ steckt auch in den Samen der Sträucher und Bäume, die seit Jahrtausenden fixer Bestandteil unseres Naturparks sind.

So unterscheiden sich die Erbanlagen - wie wir es etwa von der Schlehe oder dem Faulbaum schon wissen, mit ziemlicher Wahrscheinlichkeit auch bei den Wacholder- und Haselvorkommen - deutlich von Herkünften aus Südosteuropa oder von der Schwarzmeerküste.

■ Beim Kauf auf die Herkunft achten

Gehölze aus dem Handel kommen meist von weit her



Karin Schroll und Barbara Derntl beim Besammeln der Früchte von Faulbäumen auf der Pammerhöhe.

Oft ist das Wissen um besondere Anpassungen der Pflanzenarten noch gering entwickelt, aber eines ist sicher: Ein Gehölz aus seiner ursprünglichen Herkunftsregion kann die Vorteile einer Jahrtausende alten Anpassung in der Heimatregion am besten ausspielen. Das ist zwar logisch, schlüssig und auch ganz im Sinne regionalisierter Naturschutzziele, kommt aber in der Praxis kaum zum Tragen.

In der Regel stammen die meisten Strauch- und Baumarten, die man im Handel als „heimische“ Arten käuflich erwerben kann, nämlich nicht von Mutterpflanzen aus den heimischen Regionen ab, sondern tragen in ihrem Saatgut die Gene und Eigenschaften Südosteuropas, Vorderasiens oder sogar Chinas oder Nordamerikas in sich und somit auch in unsere Gärten und Landschaften hinein.

Dafür sorgt in erster Linie der internationale Saatguthandel und leider auch der Wunsch nach möglichst „billig, aber dafür super“ bei Kundinnen und Kunden.

Regionalisierte Gehölzvermehrung ist die Lösung

Wenn man dagegen Gehölze pflanzen möchte, die nachweislich von Mutterpflanzen unserer Regionen abstammen und die genau das können, was wir möchten, nämlich ihre kleinen genetischen und ökologischen Anpassungen unserer Landschaften auszuspielen, engt sich der Kreis der potenziellen Anbieter für gebietsheimische Sträucher und Bäume mit einem

Schlag auf einige Wenige ein. Der Verein REWISA mit Sitz in Oberösterreich (www.rewisa.at) und der österreichweit aktive Verein Regionale Gehölzvermehrung (www.heckentag.at) mit ihren Partnerbaumschulen sind solche Anbieter.

Sie nehmen sich seit vielen Jahren der Erhaltung der Vielfalt an Wildgehölzen in ihrer regionalen Ausprägung an. Über die Baumschulen und Aktionen bringen sie garantiert heimische Jungpflanzen „unter die Leute“ und versuchen mit Pflanzaktionen, Broschüren, Bestimmungs- und Pflegehinweisen, die Menschen für die Sträucher und Bäume der Regionen zu begeistern.



Hunderte Tierarten wie hier der Segelfalter „fliegen“ auf heimische Strauch- und Baumarten, ohne die sie keine Überlebenschance hätten.



Typisches Landschaftsbild aus dem Naturpark Mühlviertel - kleinstrukturiert und abwechslungsreich, der ideale Lebensraum für viele Tier- und Pflanzenarten.

Projekt "Naturpark Verwurzeln"



Schlehen von Hr. Patschka aus Besammlungen des Naturparks Landseer Berge. Hoffentlich reifen nächstes Jahr auch bei uns Schlehen heran, die verarbeitet werden können.

Naturpark Verwurzeln

Das Projekt „Naturpark verwurzeln“ setzt in sieben Pilot-Naturparks in ganz Österreich Maßnahmen für den Erhalt der Artenvielfalt unserer heimischen Sträucher und Bäume. Der Naturpark Mühlviertel ist von Anfang an aktiv dabei und leistet mit der Besammlung und Vermehrung von Wacholder, Schlehe und Faulbaum einen nachhaltigen Beitrag zur Erhaltung der Eigenart unserer Landschaft und ihrer Vielfalt an Gehölzen mit darauf angewiesenen Tierarten.

„Naturparke verwurzeln“ läuft seit dem Jahr 2016 und ist eine Initiative des Verbandes der Naturparke Österreichs (VNÖ) unter Mitwirkung des Vereins Regionale Gehölzvermehrung (RGV) und dem Landschaftsplanungsbüro LACON. In den teilnehmenden Naturparks vom Tiroler Karwendel bis ins Burgenland, werden insgesamt über ein Dutzend Arten besammelt, vermehrt und die kräftigen, liebevoll herangezogenen Jungpflanzen wieder

in Hausgärten, bei Bauernhöfen oder auf öffentlichen Flächen der Naturparkgemeinden verwurzelt.

Das ist deshalb auch so wichtig, da die heimischen Sträucher und Bäume wichtige Lebensraumstrukturen und Nahrungsgrundlagen für viele Tierarten bieten und seit Jahrtausenden auch für uns Menschen unverzichtbare Ressourcen sind.

So wird gearbeitet

Barbara Derntl hat gemeinsam mit Klaus Wanninger und Karin Schroll vom Büro LACON und in Absprache mit den Grundbesitzern in den letzten Monaten zahlreiche Standorte von wildwachsenden Wacholdern und Faulbäumen im Naturpark aufgesucht, kartiert und dokumentiert.

Im Herbst des Jahres 2016 sowie von August bis Oktober 2017 wurden die Früchte der „Muttergehölze“ besammelt und an den Verein Regionale Gehölzvermehrung RGV zur Saatgutreinigung übermittelt.

Arbeitsschritte zur Reinigung der gesammelten Schlehen:



Gehölzvermehrung - vom Samen bis zur Baby-pflanze



Saatbeete der Familie Amon - Baumschule in St. Leonhard am Forst, erfahrener Partner bei der Gehölzaufzucht.

Andreas Patschka, der Obmann der Regionalen Gehölzvermehrung, hat daraus das Saatgut gewonnen, gereinigt und an die **Partnerbaumschule Amon in St. Leonhard am Forst im Mostviertel** übergeben.

Alfred und Christl Amon führen die Forstbaumschule Amon und sind besonders erfahren bei der Gehölzaufzucht. Sie bringen Samen von Arten zum Keimen, an denen viele andere Baumschulen scheitern. Das schaffen die Amons auch mit Hilfe ihrer einzigartigen Kinderstube - ihrem urigen Sandkeller - in dem sie das Saatgut stratifizieren und möglichst gut in Keimstimmung bringen. Gut geschützt vor Mäusen verbringen die Samen bei gleichbleibend feucht-kühlen Bedingungen in eigens gebauten Keimkisten mehrere Monate in Amon's Sandkeller.

Im Frühjahr 2017 haben die Amons einige der besammelten Herkünfte, bei denen sich im Sandkeller bereits erste Keimlinge geregt haben, in den Beeten angebaut.

Alle übrigen Samen, die noch nicht gekeimt haben (was ganz normal ist) wurden Ende Juli bzw. im August in die Freilandbeete übersiedelt und angebaut. Damit kamen die Samen in den Genuss der Sommerwärme, überliegen im Beet den kommenden Winter und treiben hoffentlich im Frühjahr 2018 aus.

Wenn der Witterungsverlauf der nächsten Monate günstig ist, sollten erste Baby-pflanzen in kleinerer Stückzahl bereits im Spätsommer 2018 verfügbar sein.



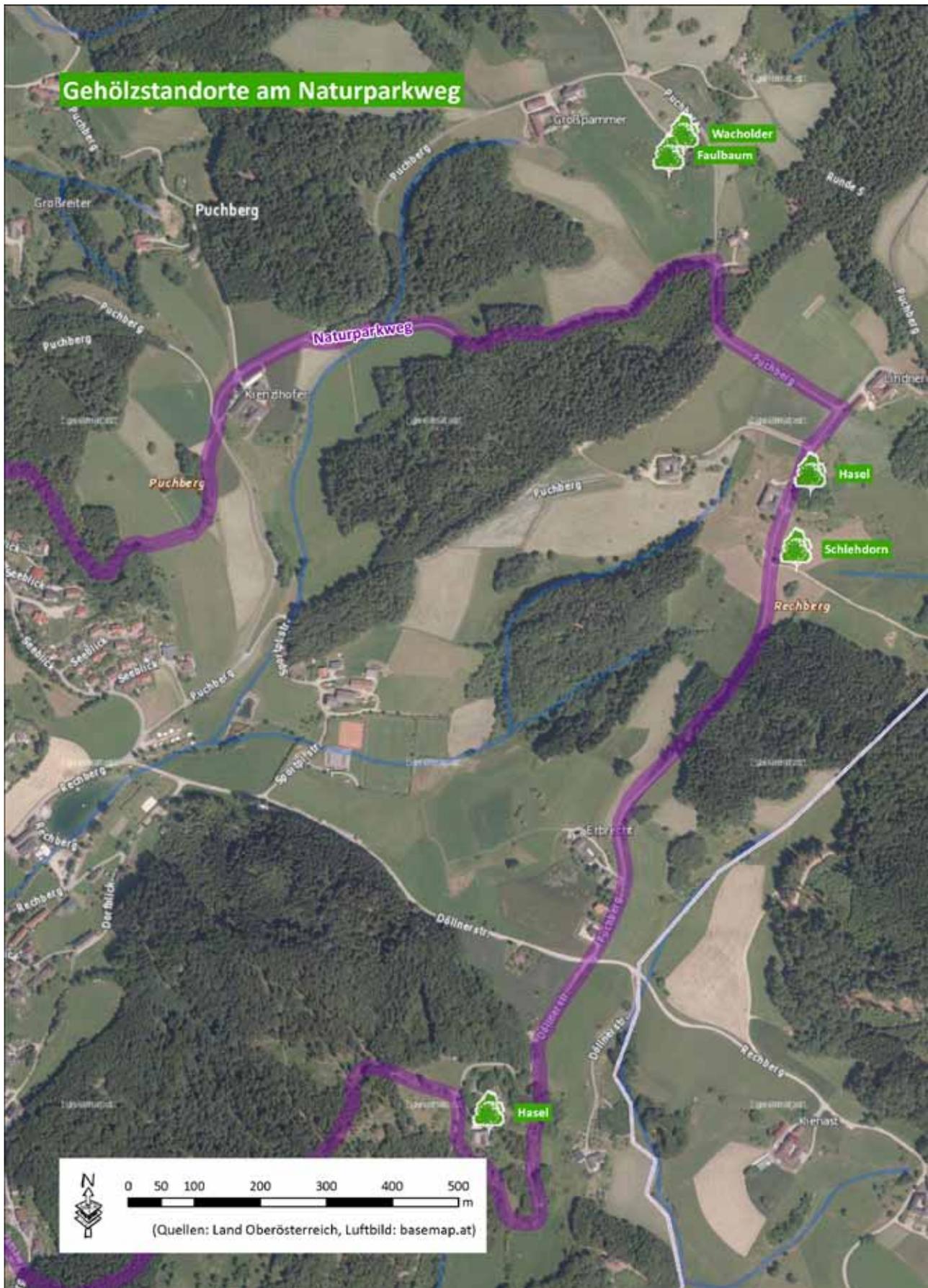
Amon's Sandkeller ist die perfekte Kinderstube für Samen, die bei kühlen und feuchten Bedingungen hier mehrere Monate verbringen.

Das Gros der vermehrten Gehölze und somit ein Teil der genetischen Eigenart des Naturparkes Mühlviertel wird in der Dimension 50/80 cm voraussichtlich 2019 aber in jedem Fall 2020 und 2021 für die Verwurzelung in den Gärten und in Freier Natur zur Verfügung stehen!

Jetzt brauchen wir nur noch ein, zwei Saisonen mit günstiger Witterung und aus den kleinen Pflänzchen in den Saatbeeten werden stattliche Nachkommen von Muttergehölzen des Naturparkes, die ihren Weg wieder in Gärten und die Freie Natur des Mühlviertels antreten können.

Bericht:
Klaus Wanninger
(Büro LACON)

Bei einer Wanderung entlang des Naturparkweges (Weg-Nr. 4) in Rechberg können Sie alle, in dieser Broschüre beschriebenen Gehölze, entdecken.



■ Die Schlehe

Weiß blühender Tausendsassa



Ein Traum in weiß - ein Hecke aus Schlehen. Ein wahres Blütenmeer, auch das kann der Tausendsassa Schlehe.

Die fast schon verschwenderisch weiß blühende Schlehe (*Prunus spinosa*) ist ein wahrer Alleskönner unter unseren heimischen Wildgehölzarten. Sie bietet vom zeitigen Frühling bis in den Winter hinein Nahrung und Lebensraum für unzählige Tierarten, ist ein oft unterschätztes Wildobst, das bereits in der Jungsteinzeit besammelt wurde und leistet auch für Bodenfestigung und Erosionsschutz gute Dienste.

Die Schlehe oder auch Schlecha, Schlea oder Schlehndorn gerufen, besiedelt dabei die bodensauren Gebiete der Böhmisches Masse wie im Naturpark Mühlviertel gleichermaßen wie die basischen Böden über Kalk und kann in inneralpinen Trockengebieten bis auf 1.400 Meter Seehöhe vorkommen.

Während wir übrigens schon gut Bescheid wissen, wo man im Naturpark Wacholder, Faulbaum oder Haseln findet, wissen wir über die Schlehenverbreitung noch recht wenig. Dazu brauchen wir unbedingt Ihre Hilfe.

Schlehenfunde bitte melden!

Wenn Sie wissen, wo sich eine Schlehe in freier Naturparknatur befindet, kommen Sie bitte ins Naturparkbüro und teilen Sie Ihr wertvolles Wissen mit uns!

Naturparkbüro: GF Barbara Derntl, Tel. 0664/88435973 oder derntl@naturpark-muehlviertel.at

Hauptsache genug Licht

Die Schlehe ist ein sommergrüner Strauch, selten auch ein kleiner Baum. Ein Grund für die Anpassungsfähigkeit der Schlehe an unterschiedlichste Standorte liegt sicher in ihrer genetischen Plastizität, die sich auch in den unterschiedlichen Wuchshöhen von 1,5 bis 4 Meter zeigt, zu denen die Strauchart in der Lage ist. Solange die Schlehe ausreichend Licht vorfindet, kommt sie auch mit den übrigen Standortbedingungen gut zurecht. Sobald es etwas schattiger zugeht, blüht und fruchtet sie lediglich weniger.

Da unsere Schlehen meist kleiner sind als andere Straucharten an Waldrand und Hecke, sind sie in artenreichen Gehölzbeständen oft räumlich vorgelagert. In der Natur kommen neben sehr großfrüchtigen Sippen auch sprossdornarme, sehr hohe und ganz niedrige Formen vor. Im Naturpark lohnt es sich jedenfalls, an strauchreichen Waldrändern und in Hecken nach unseren Schlehen Ausschau zu halten.



Schlehe am Waldrand: Es wäre schön, so viele Schlehen wie hier an der NÖ Thermenlinie, auch im Naturpark zu haben.

Gute Schlehenmerkmale



Schlehe im Winter - die stecknadelkopfgroßen Knospen sind gut zu erkennen.

Schlehen sind auch im Winterzustand leicht an den **Knospen** zu erkennen. Die Winterknospen haben etwa die Größe eines Stecknadelkopfes. Die **Blüten** erscheinen deutlich vor dem Laubaustrieb. Die Kronblätter sind dabei reinweiß mit gelben oder manchmal auch rötlichen Staubbeuteln.



Blüte: Wunderschöne, diesmal orange-rot gefärbte Staubgefäße der Schlehe.

Die **Früchte** der Schlehen sind kugelig mit blauschwarzer Fruchthaut und die Frucht ist bereift. Dieser Überzug ist eine feine Wachsoberfläche, die beim Abwischen geglättet und daher durchsichtig wird.



Typische bereifte Fruchthaut der Schlehe.

Dem Steinkern kommt in der Abgrenzung zu den nah verwandten Artbastarden mit Zwetschke, Kirschpflaume und Haferschlehe eine wichtige Unterscheidungsaufgabe zu. Ein typischer **Kern** der echten Schlehe, ist klein und

kugelig, meist schwach zweispitzig und pockennarbig rau.

Wer schon einmal Schlehenfrüchte gesammelt hat, bekam ihre spitzen Abwehrwaffen sicher schon zu spüren. Was da so sticht, sind bei der Schlehe sogenannte Sprossdornen. Als **Dornen** werden im Pflanzenreich umgewandelte Sprossachsen, Blätter oder Wurzeln bezeichnet, während Stacheln - wie bei Rosen oder Brombeeren - eine Bildung der Oberhaut eines Triebes und des Rindengewebes sind. Die Verteidigungswaffe der Schlehe ist ein kurzer, zugespitzter Trieb auf dem sich kleine Knospen und im Frühjahr auch einige Blüten befinden.



Sprossdorn: Zugespitzte Abwehrwaffen gegen Frassfeinde.

Jungpflanzen sind generell stärker bedornt als Altexemplare. Wird der Sprossdorn nicht mehr gebraucht, können aus den Knospen am Dorn übrigens ganz normale Langtriebe hervorgehen.



Kernreihe: So unglaublich vielgestaltig können die Kerne einer Schlehe aussehen.



Geniale Doppelstrategie



Schlehenwuchs: Meter machen, mit den eigenen Wurzeläusläufern.

Mit einer Vermehrungs-Doppelstrategie schafft die Schlehe sowohl die sogenannte **generative Verbreitung** mit Blütenbestäubung durch Insekten und Fruchtverbreitung durch Vögel und Säugetiere, als auch die **vegetative Vermehrung** an Stellen, wo sie bereits etabliert ist. Letztere Strategie erfolgt durch den artcharakteristischen Ausschlag aus dem Wurzelsystem, womit aus einstämmig wachsenden Schlehen im Laufe der Zeit flächige Schlehenkolonien entstehen, die ein einziges, vieltriebige Individuum darstellen.

Des Erstfrühlings weiße Weste

Wenn der Vorfrühling mit Blüte von Dirndlstrauch, Hasel, Sal-Weide oder Schneeglöckchen bereits Geschichte ist, zeigt der Erstfrühling mit traumhafter Schlehenblüte seine weiße Weste. Sie tut das zu einem Zeitpunkt, wo unwirtliche Witterungsbedingungen die Saison bestimmen können und Wechselbäder aus Frost und Wärmephasen an der Tagesordnung sind.

Kirschen und Kirschpflaumen prägen die erste weiße Blühwelle des Jahres mit. Weißdorn, Birne oder Apfel stehen zwar schon in den Startlöchern, greifen aber noch nicht aktiv in das Rennen um Bestäuber und Produktion von Nachkommen ein.

Die Unterschiede in der Blühdauer sind dabei erheblich, beim Blühbeginn können Unterschiede von über vier Wochen zwischen einzelnen Jahren auftreten.

Der Volksbotaniker Michael Machatschek hat dazu folgenden Merksatz:

„Ist die Schlehe weiß wie Schnee, ist's Zeit, dass man die Gerste säe.“

Die Zeit der Schlehenblüte verbanden die Bauern ehemals mit feuchtem Wetter und die Blüte erinnerte sie an den Anbau der Sommergerste.

Ein bestechend leistungsfähiger Lebensraum

Die Schlehe übernimmt als Pollen- und Nektarspender im zeitigen Frühling, Schutzschild für Brutvögel oder winterlicher Zuckerlieferant das ganze Jahr über wichtige Aufgaben für unsere Tierwelt. Für die Bestäubung sorgen neben der Honigbiene Hummelarten wie die Dunkle Erdhummel oder die Helle Erdhummel, die schon bei deutlich tieferen Temperaturen wie die Honigbiene aktiv sind. Neben Hummeln zählen bis zu 20 Wildbienen- und Schwebfliegenarten zu den wichtigsten Bestäubern.



Schlehe in voller Blüte: des Erstfrühlings weiße Weste.

Die Schlehe - Lebensraum für unglaublich viele Tierarten



Bienenbesuch: der süße Nektar lockt vor allem Honigbienen und Wildbienen an, zu denen auch unsere Hummeln gehören.

Aber auch Rosenkäferarten und Tagfalterarten kann man dabei beobachten, wie sie sich am Nektar der Schlehenblüten laben.



Schlehenzipfelfalter: Die Schlehe bietet über 113 Schmetterlingsarten Lebensraum.

Vor allem für Tagpfauenauge, C-Falter und Landkärtchen hat die Schlehe besondere Bedeutung als „Saugpflanze“. Es sind dies auch Arten, die vergleichsweise früh im Jahr fliegen bzw. deren Flugzeit sich stark mit der Blütezeit der Schlehe überlappt.

Das Laub der Schlehe wird von den Raupen des Pflaumenzipfelfalters, des Segelfalters und so unauffälligen Kleinschmetterlingen wie dem Schlehenspanner gefressen.

Insgesamt wurden über 113 Schmetterlingsarten auf Schlehen festgestellt. Damit stellt sie die berühmte Schmetterlings-Nahrungspflanze Brennnessel weit in den Schatten!

Die Abwehrwaffen unserer Schlehe bieten auch für so manche Kleinvogel und Kleinsäuger sichere Bedingungen zum Verstecken oder Aufziehen der Jungen. So tun es zB. der Neuntöter und die Sperbergrasmücke, zwei klassische

Schlehenbewohner unter den Singvögeln. Mit seinem gekrümmten Schnabel packt und überwältigt der Neuntöter mühelos Hummeln oder größere Käfer. In Zeiten des Überflusses spießt er überzählige Beutetiere auf Dornen auf – zB. auf dem Schlehdorn – und legt so ein Nahrungsdepot für schlechtere Zeiten an. Neben Neuntöter und Sperbergrasmücke halten sich eine ganze Reihe anderer Vogelarten wie die Dorngrasmücke, die Klappergrasmücke, Amsel, Grünling, Feldsperling, Hänfling, Girlitz gerne in Schlehenhecken auf.

Die Verbreitung der Schlehenkerne geht vielfach durch den Magen von Wacholderdrossel oder Misteldrossel. Sie sorgen dafür, dass die Schlehenkerne weiter als nur wenige Meter vom Mutterstrauch entfernt landen und neue Schlehenpflanzen keimen können. Auch Fuchs und Marder sowie Kleinsäuger wie verschiedene Mausarten, die zwar die Früchte und Samen in erster Linie annagen, tragen zur Verbreitung der Schlehe bei.



Ein tierischer Fan von Schlehengebüsch ist auch unser wunderschöner Neuntöter.



Das Märchen vom Frost



So sehen Schlehenträume für Marmeladenköche oder Schnapsbrenner aus.

Mit 5 bis 10 % Zuckergehalt ist die Schlehe genauso süß wie Äpfel oder sogar Cola. Dass wir davon fast nichts mitbekommen, liegt in erster Linie an der Tatsache, dass die Gerbsäure unser Geschmacksempfinden derartig irritiert, dass wir auch von den übrigen Inhaltsstoffen der Schlehenfrucht nichts spüren.



Der hohe Anteil an Fruchtsäuren und anderen Aromastoffen werden dabei praktisch nicht wahrgenommen.

Die Gerbsäuren oder moderner auch Tannine genannt sind für das zusammenziehende Gefühl verantwortlich, das beim Kauen von Schlehen-Fruchtfleisch entsteht. Damit wird unser Geschmackssystem schwer irritiert.

Was der Frost übrigens leistet, ist Zellen zerreißen, sodass der Zellsaft austritt und die schlehen-eigenen Tanninabbau-Prozesse ermöglichen.

Wer gerbsauren Schlehenfrüchten nach dem Einfrieren

und anschließendem Auftauen noch ein wenig Zeit zum Reifen gibt, hat die besten Chancen auf g'schmackige Schlecherln.

Eine Schlehe auf eigenem Grund und Boden

Entgegen der häufig gehörten Behauptung, Schlehensamen würden nach dem Durchmarsch durch einen Vogeldarm schneller und gleichmäßiger keimen, bestimmen Schlehen den Keimzeitpunkt ziemlich unabhängig davon.

Das eigentliche Problem bei der Anzucht von Schlehen aus Samen ist die ausgeprägte Keimruhe, die dazu führt, dass Samen ein Jahr – oft auch noch ein zweites – überliegen.

Das ist ein Schutzmechanismus, damit der Sämling nicht zur Unzeit erscheint und womöglich unvollständig ausgereift in eine Winterperiode gehen muss.

Der Same keimt daher erst, wenn er eine längere Kälteperiode erlebt hat, was in der Natur meist nur im Winter erfolgt. Baumschulisten helfen sich dabei, indem sie den Schlehenkernen mehrwöchigen Kellerzeiten verpassen und der Sämlingsaufgang damit gleichmäßiger erfolgt.

Das kann man aber auch selber probieren, indem man einen großen Blumentopf mit Sand füllt, in den einzelne Lagen von Schlehenkernen einschichtet und Samen den Keimauslöser Winter erleben lässt.



Stratifizieren: da muss die Schlehe durch - „simulierte Kälteperiode“ im Sandkeller der Baumschule Amon.

Ahnfrau des heimischen Steinobstes



Kaum zu glauben, die Frucht der Schlehe ist pinksüß wie ein Apfel oder Cola und sie spielte eine wichtige Rolle bei der Entstehung von Zwetschken- und Pflaumensorten.

Gerätselt wird noch, wie das ganze genau funktioniert hat: In der ersten Kreuzungsphase ist ein steriler Artbastard entstanden, der sich durch Wurzelbrut über einen langen Zeitraum vegetativ vermehren konnte und irgendwann durch eine Mutation seinen Chromosomensatz verdoppelt hat. Damit entstand ein fruchtbarer Artbastard, die Zwetschke, die sich auch geschlechtlich fortpflanzen kann.

Noch heute spielt die Schlehe in der Züchtung von Zwetschken, wegen der kleinen Wuchsform und besonderen Robustheit der Pflanzen, eine wichtige Rolle.

Den spektakulärsten Erfolg hatte 1898 der Russe Michurin, der die Schlehe mit einer Ringlotte kreuzte, und die daraus entstandenen Früchte sich unter normalen Haushaltsbedingungen 4 Monate hielten.

Jede Menge Wurzelbrut

Schlehen treiben aus dem waagrecht streichenden Wurzelsystem Sprosse, die zu kleinen Schlehenstämmchen auswachsen. Diese Eigenschaft hat den Gärtnernamen „Wurzelbrut“ und diese Technik haben sie auch den Zwetschken und Pflaumen weitervererbt. Besonders an Pflanzstellen zu Nachbarn sollte man daher eine sogenannte **Rhizomsperr** vorsehen, also eine senkrecht eingegrabene Sperrfolie, die mindestens 50 Zentimeter tief reicht. Schlehen vertragen übrigens einen radikalen Schnitt ganz gut. Wenn man ihnen den Platz gibt, sich frei zu entfalten, danken sie es mit einem herrlichen Frühjahrsflor!

Entstehung unserer Zwetschken- und Pflaumensorten

Eines gilt heute als ziemlich gesichert: Unsere Schlehe (*Prunus spinosa*) spielte eine entscheidende Rolle bei der Entstehung unserer Zwetschken- und Pflaumensorten. So ist diese Kulturpflanzen-Gruppe mit hoher Wahrscheinlichkeit aus einer Hybridisierung von Schlehen und Kirschpflaumen (*Prunus cerasifera*) entstanden.

Oh es ist so süß,
so labend, das was
uns die Väter gaben.
Seinen Kindern hinzugeben
und sich selbst
zu überleben!

„Die Ahnfrau“, Franz Grillparzer



Schlehenfrucht mit Kern

Kirschpflaume mit Kern

Schlehen im Volksgebrauch



Babypflanze unserer Schlehe (*Prunus spinosa*) im Sandbeet.

Die Schlehe gab es bei uns bereits seit der Jungsteinzeit, das belegen zahlreiche subfossile Schlehenkernfunde aus archäologischen Grabungen. Damit dürfte sie bereits in der Steinzeit ein wichtiges Nahrungsmittel im Winter gewesen sein.

In den Mittelalterlichen Kräuterbüchern finden sich viele Schlehenrezepte. Die Botaniker und Ärzte Hieronymus Bock und Pietro Andrea Mattioli empfehlen darin, die Schlehe vor allem wegen ihrer zusammenziehenden und stopfenden Eigenschaft bei Ruhr. Die Blüten galten als Heilmittel bei Seitenstechen, Herz- und Magendrücken und Steinleiden. Den Saft aus den Beeren verwendet Mattioli auch bei Zahnfleischgeschwüren und Halsentzündungen.

Power fürs Immunsystem

Als Volksheilmittel fand der Schlehenblütentee als mildes Abführmittel oder zur Blutreinigung und bei Hautausschlägen gerne Verwendung. Ein Mus aus den Früchten galt als

gutes Stärkungsmittel nach Infektionskrankheiten. Heute kennen wir die Inhaltsstoffe natürlich genauer. Dabei punkten die Früchte mit Vitamin C, Gerbstoffen und verschiedenen Mineralstoffen.

Die Kerne der Schlehenfrüchte sollten nicht gegessen werden, da sie geringe Mengen von giftiger Blausäure enthalten.

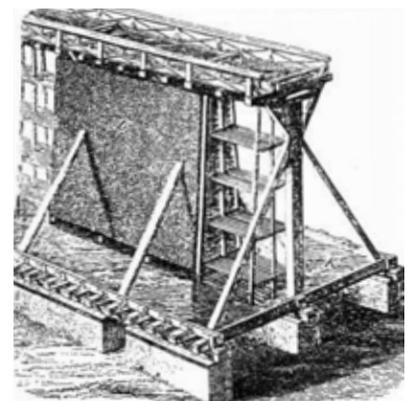
Handwerkliche Verwendung

Die schwarz-braune Rinde wurde früher getrocknet und zum Rotfärben von Wolle und Stoffen verwendet.



Die Rinde der Schlehe wurde zum Färben verwendet.

Ab dem 17. Jhdt. verwendete man das Schlehenreisig zur Salzgewinnung in großen Gradierwerken. Man ließ die Salzsole über luftige Holzgerüste mit Schlehengeäst rieseln, damit konzentrierte man den Salzgehalt in der Sole und verbrauchte weniger Brennholz. Heute werden Schlehdorn-Gradierwerke zu Kurzwecken betrieben. Die salzhaltige Luft wirkt positiv auf Pollenallergiker und Asthmatiker.



Konstruktion eines Gradierwerkes

Das harte Holz wurde früher auch zur Herstellung von Spazierstöcken verwendet.

Der Schlehe sagte man nach, dass sie Zauber abhalte und über hellseherische Kräfte verfüge.

Auf den Britischen Inseln werden diese magischen Stöcke „wands“, heute noch gut getarnt als Spazierstöcke gefertigt.



Der „Shillelagh“, ein irischer Kampfstock, kann vom magischen Schutzstock zur brachialen Waffe werden.

Schlehenmagie und Schlehenlikör



Der selbstgemachte Schlehenlikör kann mit vielen weiteren Naturparkspezialitäten bei Gertrude Gruber im Hofladen erworben werden.



Der Schlehenansatz muss 6-8 Wochen am Fensterbrett ziehen, bevor er genossen werden kann.

Die ersten drei Schlehenblüten im Frühling sollte man essen und war damit das ganze restliche Jahr vor Krankheit geschützt.

Im Osteuropäischen Raum galt die Schlehe als starke Abwehrepflanze gegen Hexen und Vampire, deshalb hängten die Bauern in der Walpurgisnacht Äste über die Stall- und Haustür.

Früher war die Schlehe eine Pflanze mit deren Hilfe die Menschen das Wetter und die Ernte vorhersagten. Eine Bauernregel lautete:

„So viel Tag die Schlehe vor Georgi (24. April) blüht, so viel Tag vor Jakobi (25. Juli) geht man zur Ernte“.

Dabei errechneten sie aus dem Beginn der Schlehenblüte den Reifezeitpunkt des Getreides.

Der Volksglaube prophezeite außerdem bei reichlich Schlehenfrüchten einen besonders strengen Winter.

Die Beste Schlehe zum Trinken

Likör aus Schlehdorn stellen unser Naturparkspezialitäten-Partner Gertrude und Eduard Gruber her:

Gertrude & Eduard Gruber
Thomasreit 8, 4364 St. Thomas
Tel. 07265/5361
gerti-edi.gruber@aon.at

Rezept Likör aus Schlehdornfrüchten

Zutaten:

- 2,5 kg Schlehen bei Vollreife gepflückt; die Früchte sollten dem Frost ausgesetzt gewesen sein, wenn nicht, ab mit ihnen ins Gefrierfach.
- 5 l Schnaps (Korn, Wodka, Obstler)
- 2,5 kg weißen Kandiszucker (evtl. auch weniger, je nach Vorliebe)
- 1 aufgeschnittene Vanilleschote

Zubereitung:

Ein 5 l Ansatzglas mit den Zutaten befüllen und mit einem Deckel gut verschließen. Auf der Fensterbank 6 – 8 Wochen ziehen lassen. Von Zeit zu Zeit „schütteln“, gut durchschwenken, sodass sich der Zucker auflöst. Danach kann der Ansatz gesiebt und genossen werden.

■ Der Wacholder

Alter Kosmopolit mit uralter Tradition



Sehr, sehr alter Wacholder mitten im Naturpark. Raten Sie einmal wo ...

Der Gemeine Wacholder (*Juniperus communis*) ist mit seinen vielen Unterarten der am weitesten verbreitete Nadelbaum der Welt. Auf der Nordhalbkugel kommt er praktisch überall vor, egal ob in Grönland oder am Mittelmeer, auf kalkigen Standorten oder sauren Heideböden, im Flachland oder im Hochgebirge.

Finden kann man den Wacholder häufig auf nährstoffarmen, trockenen, steinigen, sandigen Böden, oder aber auch auf Felshängen, sowie in lichten Nadelmischwäldern. Sein Erscheinungsbild ist dabei recht vielgestaltig. Bei säulenförmigem Wuchs kann er mitunter bis zu 10 Meter und mehr erreichen, in Strauchform wird er nur drei bis fünf Meter hoch und in Extremsituationen wächst er sogar flach und wird kaum hüfthoch. Einen klaren Vorteil hat er auf beweideten Flächen. Durch seine stechenden Nadeln wird er nämlich von den Weidetieren nicht verbissen und dadurch indirekt gefördert. Überdies wird durch die Beweidung das Gelände freigehalten und das ist für den Wacholder (über)lebensnotwendig,

denn wirklich wichtig ist ihm viel Licht. Beschattung durch schneller oder höher wachsende Konkurrenten mag er gar nicht. Bei uns im Naturpark findet er zum Beispiel auf der Pammerhöhe optimale Bedingungen.

Bestechend unverwechselbar

So richtig gut spürbar wird der Wacholder durch seine stechenden Nadeln, die in dreizähligen, gespreizten Wirteln von den Zweigen abstehen und auf der Oberseite mit weißen Wachsstreifen versehen sind. Die Nadeln

entfalten beim Zerreiben einen angenehmen aromatischen Geruch, der an den Duft von Äpfeln erinnert. Die als „Wacholderbeeren“ bekannten, braunschwarzen Früchte kennt wohl jeder als Gewürzzusatz im Sauerkraut. Am Strauch zeigen sie sich meist zeitgleich in unterschiedlichsten Reifestadien und Farben.



Stark stechende Nadeln, die in dreizähligen, gespreizten Wirteln stehen.

Ein weiteres gutes „Markenzeichen“ ist die Rinde, die in Jugendjahren unscheinbar glatt und rotbraun gefärbt ist, im Alter dann graubraun und auffallend längsrisig wird und sich sogar in schmalen Streifen ablöst.

Eine überaus geringe Verwechslungsgefahr besteht mit der zweiten heimischen Wacholderart, dem **Sadebaum** (*Juniperus sabina*). Sie ist deshalb recht unwahrscheinlich,



Karin Schroll freut sich über einen reich tragenden Wacholder, der zur Besammlungs- und Vermehrung ausgewählt wurde.



Schuppenförmige, eng anliegende Blätter des Sadebaumes.

da der Sadebaum in Österreich sehr selten ist, nicht im Naturpark vorkommt und eine Verwechslung nur dann passieren kann, wenn man ausschließlich auf die Früchte achtet. Die Beeren des Sadebaumes sind, wie der Rest der Pflanze, stark giftig und sehen den Wacholderbeeren recht ähnlich.

Erkennen kann man den Sadebaum an den Blättern und am Geruch. Der Sadebaum riecht unangenehm, weshalb



Wacholderblüte: eiförmige, männliche Blütenstände.

auch der Name Stinkwacholder gebräuchlich ist. Die Blätter des Sadebaumes sind schuppenförmig anliegend. Eindeutiges Unterscheidungsmerkmal ist:

Der Gemeine Wacholder sticht, der Sadebaum nicht!

Eindeutig zweihäusig

Der Gemeine Wacholder wird, wie alle Nadelgehölze, vom Wind bestäubt. Besonders an ihm ist, dass die männlichen und die weiblichen Blüten meist auf getrennten Exemplaren sitzen, was man in der Fachsprache der Botanik zweihäusig nennt – also getrennt von Tisch und Bett.

Die **männlichen Blütenstände** sind eiförmig, gelblich, bis zu

fünf Millimeter lang und in der Blütezeit im Vollfrühling bei ein wenig Annäherung gut erkennbar.

Die **weiblichen Blüten** hingegen sind klein, grünlich, unscheinbar und es braucht wahrlich einen ganz genauen Kennerblick, um sie zu entdecken.



Sehr unscheinbare, weibliche Wacholderblüten.

Gutes Fotomaterial gesucht!

Da es zur weiblichen Blüte auch nur wenige Fotos gibt, würde es uns sehr freuen, wenn die Hobby- und Profifotografen des Naturparks im kommenden Mai mit Makroobjektiven bewaffnet ausschwärmen und uns gute Blütenfotos zukommen lassen – Belohnung garantiert!



Wacholder Nadeln und Beeren: zugespitzte Nadeln unseres Gemeinen Wacholders.



Gut Ding braucht Weile



Durchgeblühte Früchte auf dem Weg zur Sammelreife, wie sie im Sommer des zweiten Jahres typisch sind.

Schnell geht beim Wacholder gar nichts. Er wächst zwar kontinuierlich, bei warmer Witterung sogar während des Winters, aber er lässt sich dabei richtig Zeit.

Ein baumförmiges Exemplar kann durchaus gut 10 Jahre brauchen, um einen Meter an Höhe zu gewinnen. Dafür kann er aber auch richtig alt werden. 500 Jahre sind da keine Seltenheit und vereinzelt kann angeblich sogar ein nahezu biblisches Alter von 2.000 Jahren erreicht werden.

Auch die Früchte des Wacholders gehen es bei der Reifung langsam an. Dabei sind die landläufig als „**Wacholderbeeren**“ bekannten



Grüne bis graugrüne Färbung junger Früchte.

Fruchtstände aus botanischer Sicht genau genommen fleischige Zapfen, die beim Zerreiben aromatisch riechen und eine schützende Hülle für die Samen bilden, die für die Vermehrung der Naturpark-Wacholder so dringend gebraucht werden.



Wenn die Früchte, zumeist erst im dritten Jahr, dunkelblau bis schwarz und beim Andrücken weich sind, ist Erntezeit.

In der Regel brauchen die Zapfen drei Jahre bis zur Reife. Sie finden sich oft gemeinsam in all ihren Reifegraden an einem Trieb und verändern mit zunehmendem Alter ihre Farbe von hellem Grün oder Grau über Dunkelgrün zu einem bereiften Blau bis Schwarz.

Vom Fressen und gefressen werden - Wacholderdrossel und Heidelerche

Eigentlich haben der Wacholder und die schön gefärbte, ein wenig kleiner wie unsere Amsel gewachsene, **Wacholderdrossel** nicht viel gemeinsam. Wie etliche andere Vogelarten frisst zwar auch sie gelegentlich Wacholderbeeren und schätzt den hohen Zuckergehalt der Bärenzapfen, zum Lieblingsschmaus zählen diese, nicht zuletzt aufgrund der ätherischen Ölkomponenten, jedoch eindeutig nicht. Da gibt es bekömmlichere und bevorzugt gefressenere Früchte unserer heimischen Gehölzpalette. In der kargen Wintersaison nimmt man jedoch, was man kriegen kann und sorgt somit glücklicherweise ganz nebenbei auch für die Samenverbreitung.

Der Name Wacholderdrossel kommt wahrscheinlich daher, dass Menschen die Drossel früher gerne gegessen haben und dabei entdeckt haben, dass das Vogelfleisch sehr würzig nach Wacholderbeeren schmeckt. Zum Glück ist die bereits selten gewordene Wacholderdrossel in Österreich inzwischen längst vom Speiseplan verschwunden.



Kleiner als eine Amsel, Kehle, Vorderhals und obere Brust schwärzlich gestrichelt und zum Glück nicht mehr auf unserem Speiseplan – die Wacholderdrossel.

Die Heidelerche und der Wacholder haben etwas gemeinsam



Naturparkmenschen mögen Heidelerchen. Und Heidelerchen mögen Wacholderlebensräume: Heidelerche auf der Pammer Höhe. Foto: N. Pühringer

Die für den Naturpark charakteristische **Heidelerche** hat natürlich auch etwas Besonderes mit dem Wacholder gemein:

So deckt sich SEIN Lieblingsstandort mit IHREM bevorzugten Lebensraum. Daher ist es gut möglich, dass man auf weitläufigen, offenen Heideflächen mit einzelnen verbuschten Bereichen, sowohl das Gehölz als auch den Vogel antrifft.

Auch den Neuntöter kann man in Wacholdernähe antreffen, er nutzt das stachelige Gehölz gerne als geschützten Nistplatz, sofern er sich nicht gerade für eine Schlehe entschieden hat.

Wer wie zum Wacholder sagt und was noch in ihm steckt

Der Name Wacholder kann laut einschlägiger Literatur unterschiedlich interpretiert werden, sei es als ‚Queckholder‘ angelehnt an das Wort ‚queck‘, was soviel wie ‚lebendig, lebensfrisch‘ bedeutet und auf die wintergrünen Blätter, vulgo Nadeln, zurückzuführen ist. Andere Namens- und Bedeutungsspielereien erklären ihn als, ‚Baum

zum Binden‘, als ‚Weghalter‘ oder als Bestandteil für Räucherwerk. Der bekannteste Alternativname für den Wacholder, und in weiten Teilen der oberösterreichischen Bevölkerung gebräuchlich, ist jedoch **Kranewitt**. Im Althochdeutschen bedeutet kranio ‚Kranisch‘ und witu ‚Holz‘. Es ist auch immer vom Bezug zum Kranich zu lesen, wobei laut Marzells Wörterbuch der deutschen Pflanzennamen - einer sehr zu empfehlenden Literatur für alle, die sich ein wenig mehr mit den Herkunftsnamen von Pflanzenbeschäftigen möchten - infrage zu stellen ist, ob Kraniche Wacholderbeeren fressen und

vielmehr zu vermuten ist, dass auch hier eher die Bevorzugung des gleichen Lebensraumes ausschlaggebend sein dürfte.

Der Wacholder genoss schon immer ein hohes Ansehen. So sagten ihm die Menschen eine beachtliche Schutzwirkung nach und hängten seine Zweige zu diesem Zwecke, wie es in manchen Gegenden immer noch Brauch ist, über Stalltüren, um böse Geister fernzuhalten. Bereits im Mittelalter wurde er als Heilpflanze genutzt und zum Beispiel gegen die Pest eingesetzt.

Die Beeren sollten den Magen stärken, das Blut reinigen und harntreibend wirken. Neben Harzen und Bitterstoffen enthalten die Wacholderfrüchte auch ätherische Öle. Getrocknet sind die Früchte ein beliebtes Gewürz. Wird die Beere leicht angedrückt, entfaltet sie ihr charakteristisches Aroma und wird u.a. beim Zubereiten von Wildgerichten und zum Beizen von Fleisch verwendet.

Auch der Wacholderschnaps bzw. Gin verdankt seinen eigentümlichen Geschmack den ätherischen Ölen. Das schwach duftende Wacholderholz wird zum Räuchern von Fisch und Fleisch verwendet.



Reife Wacholderfrüchte, die auf ihre Verwendung warten.



Schwer erziehbar - Gut geschützt



Der legendäre Sandkeller der Baumschule Amon in Melker Sanden.

Wenn man einen neuen Wacholder auf eigenem Grund und Boden haben möchte, ist es ratsam, sich auf die Erfahrung von langgedienten Baumschulisten zu verlassen oder zuzuwarten, bis aus dem Projekt „Naturpark verwurzeln“ nachgezogene Wacholderpflanzen mit Herkunftsgarantie aus dem Naturpark Mühlviertel verfügbar sind.

Die Kinderstube sollte man jedenfalls den Fachleuten überlassen, denn einen Wacholder heranzuziehen, ist wahrlich nicht einfach. Die Samen überliegen mindestens ein Jahr und ohne Stratifizieren unter konstanten, feuchtkühlen Milieubedingungen tut sich gar nichts. Und auch dann braucht es eine kundige Hand und ziemlich viel Geduld, um pflanzliche Ergebnisse zu erzielen.

Die im Projekt eingebundene, und sehr erfahrene Baumschule Amon aus St. Leonhard am Forst in Niederösterreich kennt sich als eine der letzten Baumschulen damit aus, wie man

Wacholdersaatgut in Keimstimmung bringt und kümmert sich liebevoll darum, aus den besammelten Früchten des Naturparks kräftige Wacholdernachkommen für Sie zu ziehen!



Alfred Amon, altgedienter Partnerbaumschulist des Vereines Regionale Gehölzvermehrung bei der Kontrolle, ob sich schon erste Wacholderkeimlinge zeigen.

Wacholder und Naturschutz

In Oberösterreich ist der Wacholder geschützt, unabhängig davon, ob er sich in einem Schutzgebiet oder anderswo befindet!

Er darf deshalb nicht ausgegraben und beschädigt werden. Mit diesem besonderen Gehölz, sollte der Mensch gefühlvoll umgehen und nicht mutwillig Äste abschneiden oder kahlern. Sollten Sie dennoch eine kleine Hand voll Wacholderbeeren von ihrer Wanderung im Naturpark mitnehmen wollen, bitten wir Sie, vorher die Besitzer um Erlaubnis zu fragen.



Juniperus communis
Illustration Köhler, 1887

Verwendung der Wacholderbeeren



Maria Riegler aus Rechberg beim Sammeln der würzigen Wacholderbeeren.

Maria Riegler (vulgo Großpammer) aus Rechberg verfeinert ihr Sauerkraut natürlich mit Wacholderbeeren.

Ebenso verwendet Maria vom Wind abgebrochene dürre Wacholderzweige zum Selchen oder Räuchern.

Das in den Beeren enthaltene ätherische Öl (Oleum Juniperi) und die Bitter- und Gerbstoffe, machen den Wacholderschnaps zu einem brauchbaren Magenmittel.

Im Lehrbuch der Phytotherapie (Rudolf Fritz Weiß, 1990) wird eine Wacholderkur bei chronischer Arthrose und Gicht empfohlen. Hier hilft der Schnaps als Einreibungsmittel.

Einfach ist auch die Zubereitung eines Wacholdertees. Dabei sollte man beachten, dass der Tee, wegen des ätherischen Öls, nicht kochen darf.

Ein Teelöffel angedrückte Wacholderbeeren mit einer Tasse heißem Wasser überbrühen und 20 Minuten ziehen lassen. Max. eine Tasse morgens und abends trinken.

Da Wacholderbeeren Nierenreizungen verursachen können, sollten sie nie länger als 6 Wochen eingenommen werden. Auch Schwangere müssen Wacholderbeeren meiden, da sie Unterleibskontraktionen auslösen können.

Rezept Sauerkraut mit Wacholderbeeren

Zutaten:

10 kg Weißkraut fein geschnitten

100 g Salz

Gewürze nach Geschmack: Kümmel u. Wacholderbeeren (15-20 Stück), Lorbeerblatt

Zubereitung:

Das geschnittene Kraut wird in dichten Lagen in den 10 l Gärtopf geschichtet und fest angedrückt. Dazwischen immer wieder Salzen und würzen. Zum Abschluss wird das Kraut mit einem ganzen Krautblatt abgedeckt, mit den Gärtopfsteinen beschwert und in einen kühlen Raum gestellt.

Wichtig: Die Rinne im Gärtopf muss immer mit Wasser gefüllt sein, damit keine Luft in den Topf kommt. Nach 6 bis 8 Wochen ist das Sauerkraut fertig. Das Kraut färbt dann von grünlich auf weiß/beige um und hat einen mild säuerlichen Geschmack.

Tipp: Wenn sich beim Einstampfen viel Saft bildet, sollte dieser abgeschöpft werden.

■ Der Faulbaum

Mauerblümchen mit Zitronenfalterbindung



Bei genauerem Hinschauen eröffnet sich dem Betrachter die faszinierende Schönheit des Faulbaumes: zarte Blüten und glänzend-kugelige Früchte.

Zugegeben, mit dem Namen Faulbaum (*Frangula alnus*) fällt es auf's erste Lesen hin schwer, in die Top-Ten der Lieblingsgehölze zu kommen. Nach dem Lesen dieses kleinen Steckbriefes sollte sich das aber hoffentlich ändern!

Den Namen verdankt der Faulbaum übrigens seiner Rinde, die im frischen Zustand einen leichten Fäulnisgeruch aufweist. Aber es ist wahrlich nicht der harmlose Geruch, der diese Pflanze auszeichnet, sondern seine wichtige Eigenschaft als Nahrungspflanze für die **Raupe des Zitronenfalters**, auf die wir noch zu sprechen kommen. Der Faulbaum ist ein sommergrüner Strauch, der meist nicht höher als 3 Meter wird. Geht es ihm besonders gut auf einem Standort, kann er aber auch zum Großstrauch bzw. kleinen Baum werden und dann sind auch an die 8 Meter Wuchshöhe möglich. Er ist fast in ganz Europa beheimatet, bevorzugt frische und zumindest in der Tiefe zeitweilig feuchte Böden, kann aber auch vorkommen, wenn der Standort richtiggehend staufeucht bis nass ist. Was er gar nicht mag, sind Schatten und langanhaltende Trockenheit.

Ähnlich wie die Schlehe, kann er in unseren Breiten in Höhenlagen bis zu 1.500 Metern wachsen, dann ist Schluss. Man findet die Gehölzart in Niedermooren, Erlenbruchwäldern und Auwäldern, aber auch in lichterem Kiefern- und Mischwäldern.

Bei uns im Naturpark gibt es die Faulbäume, genauso wie den Wacholder, an vielen Waldrändern, in lichten kiefernreichen Beständen aber auch direkt neben Wacholder, Wildrosen und Holzbirnen auf der Pammerhöhe.



Meist erreicht ein Faulbaum eine Höhe von etwa drei Metern.

Viel Liebe zum Detail

Der Faulbaum ist an sich ein eher unscheinbares Gehölz, man könnte ihn fast als „Mauerblümchen“ bezeichnen. Wenn man aber genauer hinschaut, eröffnen sich einem faszinierende Details. Bei der **Blüte** ist das Wort Blümchen tatsächlich angebracht, denn diese sind wirklich äußerst winzig und unauffällig und grünlich gefärbt.

Damit macht sich der Faulbaum eher Fliegen und Käfer als Bestäuber zu Nutzen, als die großen Brummer wie Honigbienen oder Hummeln.



Faulbaumblüten: winzige Blütenschönheiten, die an kleine, sternförmige Trichter erinnern.

Bei näherer Betrachtung entpuppen sich die Blüten, die in Form von 2- bis 10-blütigen Trugdolden in den Blattachsen sitzen, jedoch als winzige Schönheiten, die an kleine, sternförmige Trichter erinnern. Die Kelchblätter sind dreieckig spitz und länger als die kleineren, rahmfarbenen Kronblätter, welche löffelgleich je ein Staubblatt umfassen. Für alle Faulbaumforscher oder die, die es noch werden möchten, lohnt es sich, eine Lupe mitzunehmen, um dieses Blüten-Kleinod näher zu betrachten.



Unterschiedliche Reifezustände der Früchte an einem Trieb.

Die kugeligen **Steinfrüchte** des Faulbaums sind lang gestielt, unreif zunächst grün, dann rot und ausgereift präsentieren sie sich schließlich schwarzviolett und seidig glänzend. Aufgrund der langen Nachblüte des Faulbaums kommen auf einem Gehölz oft gleichzeitig unterschiedliche Fruchtstadien und sogar Blüten bis in den Herbst hinein vor. Das macht ihm in dieser Form keine andere heimische Gehölzart nach.

Die eiförmigen, meist ganzrandigen **Blätter** haben auffällige, bogig gekrümmte Blattnerven, die an der Oberseite eingesenkt sind und an der Unterseite deutlich hervortreten. Im Herbst verfärben sie sich gelb.



Saftig grünes Raupenfutter – die ganzrandigen Blätter des Faulbaumes.



Flammenartig geformte und hellbraun behaarte Endknospen.

Wesentliche Erkennungsmerkmale im Winter sind die flammenartig geformten und hellbraun behaarten **Endknospen**, sowie die auffällige **Rinde** mit ihre weißen, strichförmigen Pusteln.

Im Gegensatz zum verwandten Kreuzdorn hat der Faulbaum übrigens keine Dornen, eines der wesentlichen Unterscheidungsmerkmale zwischen den beiden nahen Verwandten!



Willst du Zitronenfalter im Garten, musst du einen Faulbaum pflanzen

Einer der ersten Schmetterlinge im Jahr ist der Zitronenfalter, soweit für die Meisten noch nichts Neues.

Als klassische Boten des Vorfrühlings haben die Tiere aber schon einiges hinter sich: mindestens ein halbes Jahr Lebenszeit, Futterknappheit im Herbst und schließliches Durchfrieren mit anschließendem Auftauen. Mit Paarung und Eiablage bringt es der Zitronenfalter auf das für heimische Tagfalterarten biblische Alter von fast einem Jahr.

Dabei zeigen die Zitronenfalter die größte Kältetoleranz und können als einzige mitteleuropäische Tagfalterart ohne Schutz - frei in der Vegetation überwintern. Wie sie das schaffen, ist schlichtweg genial.

Mit Hilfe von einem dreiwertigem Alkohol, dem Glycerin, Sorbit und Eiweißstoffen, gelingt es ihnen, den Gefrierpunkt ihrer Körperflüssigkeit derart zu senken, dass sie Temperaturen von bis zu minus 20 °C überstehen können. Eine ähnliche Strategie, wie wir sie als Autofahrer bei unserem Kühler- oder Scheibenputzwasser anwenden.



Einer der beliebtesten, flatternden Frühlingsboten, der unseren Faulbaum braucht.

Die Raupe des Zitronenfalters ist wählerisch



So sieht Tarnung aus! Eine Zitronenfalterraupe bei der Jause.

Foto: Andreas Pospisil

Der wissenschaftliche Gattungsname, den der schöne Falter von Linnè erhalten hat (*Gonepteryx*) heißt wörtlich Eckflügler. In Ruhestellung faltet der Zitronenfalter nämlich seine Flügel zusammen, wodurch in der Umrisslinie zwei markante „Ecken“ sichtbar werden. Und jetzt kommt's: Im zweiten Namensteil (*rhamnii*) stecken die Futterpflanzen des Zitronenfalters – die Pflanzengattung *Rhamnus*. Zu dieser Gattung gehören der Faulbaum und der Kreuzdorn, zwei Gehölzarten, auf die sich die **Zitronenfalterraupe** spezialisiert hat. Sie frisst nichts anderes! Mit den zwar nicht sehr häufigen, aber weit verbreiteten Gehölzen sichert sich

der gelbe „Eckflügler“ ein großes Verbreitungsgebiet.

Und da die Blätter für viele andere Tiere unverdaulich sind oder einfach nicht schmecken, hat die Zitronenfalterraupe so gut wie keine Nahrungskonkurrenten.

Faulbaum-Bläuling

Ein anderer zauberhafter Falter trägt sogar den Faulbaum im Namen, der sogenannte Faulbaum-Bläuling. Die Falter legen, wie auch die Zitronenfalter, ihre Eier an den Blättern ab, die Raupen fressen anschließend kräftig am jungen Laub. Falls Sie übrigens einen kleinen blauen Falter im Frühjahr in über drei

Meter Höhe über die Hecken des Naturparks fliegen sehen, kann es sich nur um einen Faulbaum-Bläuling handeln. Kein anderer blaüflügeliger Bläuling erhebt sich so hoch in die Lüfte.



Faulbaum-Bläuling: hält den Höhenflugrekord unter den Bläulingen.

Foto: Helmut Höttinger

Ganz lange Blüte

Der Faulbaum liefert nicht nur saftiges Blattgrün für die Raupen, sondern hat für viele Insektenarten wie Bienen, Wespen, Schlupfwespen, Fliegen und Käfer noch ein Ass im Ärmel, nämlich sein eigenartiges Blühverhalten.

Seine Hauptblütezeit ist zwar im Vollfrühling und Frühsommer, doch vereinzelt findet man auch noch bis in den Herbst hinein, wodurch an einem Strauch neben den reifenden Früchten, oft auch noch junge Blüten zu finden sind. So freuen sich viele blütenbesuchende Insekten, weil ihnen der Faulbaum dank der Nachblüte zu einer Zeit als Nahrungsquelle zu Verfügung steht, wo die anderen Gehölze schon längst und ausschließlich mit der Fruchtreife beschäftigt sind. Die Faulbaumfrüchte ihrerseits, sind wiederum eine beliebte Herbstnahrung für verschiedene Vogelarten. Für uns als höhere Säugetiere hat der Genuss jedoch abführende Folgen und ist ausdrücklich nicht zu empfehlen!



Der Stoff aus dem Zitronenfalterträume sind. Das Laub unseres Faulbaumes ...



... und das des Kreuzdornes.

Arznei-, Färbe- und Kampfmittel



Voll im Saft, voll im Grün. Sommerliche Faulbaumblätter beim Energieproduzieren.

Es ist zwar eine sonderbare Kombination an Nutzungsmöglichkeiten, aber tatsächlich wurden Teile des Faulbaumes in der Vergangenheit in all diesen folgenden Bereichen genutzt.

Aus dem **Holz** des Faulbaumes wurde hochwertige Holzkohle mit geringem Ascheanteil produziert, ein wesentlicher Bestandteil (neben Schwefel und Salpeter) für die Herstellung von Schwarzpulver. Von dieser Nutzung, die bis ins 19. Jahrhundert hineinreichte, kommt der Name „Pulverholz“.



Schwarzpulver, das als wesentlichen Bestandteil unseren Faulbaum in sich trug.

Die **Rinde** des Faulbaumes wurde seit dem 14. Jahrhundert als pflanzliches Abführmittel genutzt. Aber Achtung, wie alle Bestandteile der Pflanze ist vor allem die frische Rinde giftig.

Erst durch Trocknen und Lagerung über ein bis zwei Jahre, werden die Inhaltsstoffe verträglicher. Mancherorts wurde die Pflanze auch als Färbemittel genutzt, da man aus einem Gemisch aus ihrer Rinde, ihren Blättern, ihren Früchten und einigen weiteren Zusätzen unterschiedliche Gelbtöne erzeugen konnte.

Apropos Färben: auch die herbstliche **Blattfärbung** kann sich sehen lassen und punktet mit charmantem orangerot bis rotbraun. Dass hinter dem Umfärben nicht nur eine Nebenerscheinung des Herbstes, sondern auch ein



Orange bis rot gefärbte Faulbaumblätter am 20. Okt. 2017 auf der Pammerhöhe.

biologischer Sinn steckt, wird in der Forschung immer klarer. Jedenfalls finden im Innenleben eines Blattes im Herbst einige Umbaumaßnahmen statt.

Blätter enthalten nämlich viele für unsere Gehölze wichtige Nährstoffe, die diese dringend für ihr Wachstum im nächsten Frühjahr brauchen. Bevor ein Blatt also stirbt und abfällt, zieht der Strauch oder Baum vor allem wichtige „Grundnahrungsmittel“ wie Stickstoff und Phosphat in seinen Stamm zurück. Mit den Umbaumaßnahmen gehen auch die Farbwechsel in den Blättern einher. Zuerst wird das für die Pflanze unersetzliche Chlorophyll, einer der wichtigsten Pflanzenfarbstoffe, der das Sonnenlicht für die Photosynthese einfängt und durch den die Pflanzen Energie gewinnen, abgebaut.

Mit dem Abbau des Chlorophylls kommen in der Regel die gelben Farbstoffe, die sogenannten Carotinoide zum Vorschein, während Anthocyane für die Rottöne sorgen. Diese Wirkstoffe verleihen übrigens auch dem Rotwein, den Himbeeren oder den winterlichen Zweigen des Roten Hartriegels ihre Färbung.



Der Rote Hartriegel zeigt die durch Anthocyane rot gefärbten Zweige am Schönsten.

Herbstliche Blattverfärbung - winterliches Räuchern



Die Naturvermittlerin Sabine Eilmsteiner ist eine wahre Expertin in Sachen Räuchern.
Foto: Richard Ibounig

So intensivrot wie der Rote Hartriegel seine Blätter und Zweige färbt, wird unser Faulbaum zwar nicht, er trägt das Rot aber auch nicht im Namen und hat seine anderen Qualitäten wie das Gelb seines Lieblingsfalters, dem Zitronenfalter.



Intensiv gefärbte Blätter und Zweige des Roten Hartriegels.

Da die Anthocyane erst im Herbst neu gebildet werden, wurde lange Zeit angenommen, daß sie nur Nebenprodukte des Blattsterbens sind und keine biologische Funktion haben.

Die Biologen Martin Schaefer und seines Kollegen David Wilkinson von der John Moores Universität in Liverpool meinen dazu jedoch, dass die Anthocyane alles andere als nur Neben-

produkte sind und sehr wohl einen biologischen Sinn haben: Die roten Farbstoffe dienen als eine Art UV-Filter, ähnlich denen in Sonnenschutzcremes und fungieren quasi als Sonnenschutzsegel gegen winterliche Einstrahlung.

Da das winterliche Licht durch das immer weniger in der Pflanze vorhandene Chlorophyll nämlich immer weniger in chemische Energie umgebaut werden kann und die Gehölze gerade in den herbstlichen Morgenstunden Licht- und Kältestreß ausgesetzt sind, was zusätzlich die Photosynthese hemmt, bilden sich nach Ansicht der Forscher zunehmend freie Radikale. Das sind äußerst aggressive Moleküle, die das Blattgewebe zerstören und gegen die unsere Pflanzen die Anthocyane als Waffe vom Leder ziehen. Die Wirkung der Carotinoide ist ähnlich, nur eben nicht auf den Herbst beschränkt. So schützen die Farben des Herbstes die Blätter vor zu viel Sonne und so macht die Hypothese zur Blattverfärbung auch Sinn.

Das die Forscher noch auf einige andere gute Gründe draufkommen, warum sich unsere sommergrünen Gehölze in farbenprächtiger Herbstkleidung hüllen, ist nur mehr eine Frage der Zeit. Ein besserer Schutz gegen Frassinsekten ist eine ebenfalls recht neue Theorie für die Färbung und sie ist sicher nicht die Letzte.

Die viel sympathischere Methode Faulbaum zu verbrennen

Eine friedlichere, kaum praktizierte, aber umso exquisitere Methode, Feuer mit dem Faulbaum zu verbinden, ist das **Räuchern**.

Die Naturvermittlerin Sabine Eilmsteiner kennt sich damit bestens aus und hat zum Faulbaumräuchern folgende positive Sichtweise:

„Ich schätze vor allem den Duft und die Wirkung vom verräuchertem Faulbaumholz - dazu lege ich das trockene, zerkleinerte Holz auf ein Räucherstövchen, wo sich durch die Hitzeeinwirkung des Teelichts schnell der Raum duftend füllt. In der Aromatherapie wird der Faulbaum zur Entspannung und Harmonisierung eingesetzt, er ist für mich ein wunderbarer Begleiter zu Meditation und Innenschau“.



Auch das Faulbaumholz kann zum Räuchern verwendet werden.

Ein Faulbaum auf eigenem Grund und Boden



Der Faulbaum ist sehr anspruchslos und braucht nur wenig Raum, daher wäre er auch das ideale Gehölz für kleineren Gärten.

Auch wenn der Garten bereits aus allen Nähten platzt, für einen Faulbaum ist immer noch Platz. Er ist nämlich anspruchslos was den Abstand zu den Nachbarpflanzen, Licht und Nährstoffe betrifft und kommt mit nur einem Quadratmeter Freiraum aus.

Wie eine Vermehrung über Samen funktioniert, kann dabei jeder gerne selbst ausprobieren.

Dazu im Herbst einfach eine Frucht sammeln, den Samen gut reinigen und anschließend gleich in die Erde setzen. Wichtig dabei ist: Er sollte keinesfalls zwischen dem Reinigen und dem Setzen austrocknen, sonst schlägt das Experiment mit ziemlicher Sicherheit fehl. Wenn alles rundherum passt und kein Vogerl den Samen entdeckt und stibitzt, sollte im Frühjahr ein junger Faulbaumkeimling zum Vorschein kommen.

Wenn nicht, lohnt es sich noch ein Jahr zu warten, denn die Chancen stehen gut, dass sich der Faulbaumspross im kommenden Frühling doch noch zeigt.

Angeblich soll auch die Stecklingsvermehrung im Sommer gut funktionieren, was wir aber noch nicht selbst ausprobiert haben. Vielleicht möchten Sie es versuchen und uns im Anschluss berichten, ob und wie es funktioniert hat!

Wem das alles zu aufwändig ist, der hat trotzdem eine gute Chance auf Faulbäume und Zitronenfalter!



Klaus Wanninger hilft eifrig mit, die Faulbäume des Naturparks zu mehren.

Im Rahmen der Aktion „**Naturpark verwurzeln**“ wurden 2016 und 2017 Faulbaumfrüchte im Naturpark Mühlviertel besammelt, vom Verein Regionale Gehölzvermehrung RGV übernommen, das Saatgut daraus gereinigt und an Partnerbaumschulen des Vereines zur Anzucht weitergeleitet.

Dort wachsen sie gerade heran und warten schon auf neue Platzerln in Gärten und Landschaft.

In den kommenden Jahren, werden sie schließlich als vitale, junge und heimische Faulbäume wieder den Weg zurück in den Naturpark finden!



■ Die Hasel

Bezaubernde Frühblüherin in windiger Partnerschaft



Ausladende Haseln auf der Pammerhöhe.

Unsere Gemeine Hasel (*Corylus avellana*) war eine der ersten Pioniergehölzarten, die das baum- und strauchlose Europa nach der letzten Eiszeit wiederbesiedelt haben. Sie ist daher weit verbreitet und im voralpinen Raum eine der dominanten Arten in Hecken und Gehölzstreifen.

Den einstigen Pionierstatus hat die Haselnuss inzwischen abgelegt und bevorzugt tiefgründigere, gut wasserversorgte Böden. Die Hasel hat natürlich auch im Naturpark ihren fixen Stammplatz in Hecken und an Waldrändern und kann dabei im Freiland wie auf der Pammerhöhe bis zu sechs Meter hoch und auch genauso breit werden. Während Sie diese



Womöglich dauert es nur noch wenige Tage, bis das große Stauben bei der Hasel einsetzt.

Zeilen lesen, könnte es übrigens im Naturpark schon soweit sein, dass sich die Kätzchen der Hasel langsam zu strecken beginnen, und sich die Sträucher mit einem der bezauberndsten Blütenphänomene mitten im Winter auf den Wettlauf um Nachkommen vorbereiten.

Eine schlaue, windige Partnerschaft

Die Hasel ist als Windbestäuber ein klassischer Frühblüher und kann mit der Blüte und Bestäubung bereits in hochwinterlichen Wärmephasen in den späten Dezembertagen durchstarten. Auch dieses Phänomen ist ein Anpassungsrelikt aus ihrer Zeit als Pioniergehölz, denn



Junge Haselkätzchen, wie sie schon im September fertig angelegt werden.

eine enge Zusammenarbeit mit Insekten hätte bei ihrer nacheiszeitlichen Entwicklungsgeschichte auch wenig Sinn gemacht. In den großen, durch die Eismassen weitgehend baumfreien Landschaften war und ist der Wind das wichtigste und effizienteste Transportmittel für die Pollen der filligranen männlichen Schüttelblüten in der typischen Kätzchenform.

Der Vorteil einer Partnerschaft mit dem Wind zur Unzeit mitten im Winter oder im beginnenden Vorfrühling liegt dabei auf der Hand. Während der überwiegende Anteil aller anderen Pflanzenarten noch im Ruhezustand verweilt und es keine störend bremsenden Blattmassen gibt, hat man als Hasel den gesamten Luftraum ohne konkurrierenden Flugverkehr für sich und die ausreichenden Frühjahrswinde sorgen für eine weite Verbreitung der abgegebenen Pollen.



Mächtige Kätzchenstreckung bis zur Pollenabgabe.

Zusätzlich kann man auf Anlockungs- und Belohnungssysteme wie Duft oder Nektar komplett verzichten und spart sich Ressourcen und Energie. Die männlichen Blütenkätzchen sind übrigens bereits im Früherbst des alten Jahres auf den kommenden Frühstart vorbereitet



Gestreckte männliche Kätzchen, die ihre Pollen gerade dem Wind anvertrauen.

und warten den ganzen Herbst und frühen Winter auf den Show-down. Der beginnt mit einer Streckung der Kätzchen und endet mit einer zumeist in mehreren Wellen verlaufenden Abgabe der Pollenmasse. Auch das ist eine immer wieder gut an Haselsträuchern zu beobachtende Strategie, wobei nicht alle Pollen auf einmal dem Verbreitungspartner Wind anvertraut werden. Es könnte sich ja nur um ein kurzzeitiges Lüftchen handeln, das den Pollen nicht wie gewünscht in die weitere Umgebung trägt.

Abermilliarden Pollen

In der Imkerei-Literatur gilt die Hasel als wichtige Frühjahrs-Trachtpflanze. Unabhängig davon, ist die Hasel wie gesagt konsequent windblütig.

Die Honigbienen bedienen sich zwar am eiweißreichen Pollen, die Hasel hat aber nichts davon. Wie bei der ebenfalls windblütigen Erle, ist der federleichte Blütenstaub so trocken, dass die Bienen zum Abtransport sogar Wasser mitbringen müssen. Die geringen Mengen, die von den Insekten

abgezweigt werden, fallen kaum ins Gewicht, denn immerhin bringt es ein gut entwickeltes Haselkätzchen auf unvorstellbare 2 Millionen Pollenkörner!

Wieviele es im Naturpark insgesamt sind hat unseres Wissens nach noch niemand geschätzt, ihre Gesamtmenge dürfte aber mit Sicherheit viele Milliarden pro Jahr betragen.



Männlein und Weiblein stehen zusammen

Was für eine bezaubernde Weiblichkeit

Einen ihrer besonderen Reize zeigt die vermeintlich gut bekannte Pflanze erst aus der Makroperspektive, die wunderbaren weiblichen Blüten! Während die gut ausschüttelbaren, männlichen Kätzchen als Garanten optimaler Pollenfreisetzung am Zweigende jedem Kind bekannt sind und mit ihrer Gestalt und Menge nicht hinter dem Berg halten, geben sich die Weibchen viel dezenter und bleiben visuell stark im Hintergrund. Die weibliche Blüte schützt sich durch Verbergen in einem Kranz von Knospenschuppen und streckt nur für kurze Zeit ihre rosafärbigen Narbenfäden ins Freie, um den Pollen auszukämmen und einzufangen. Dies tut sie aber umso zauberhafter.



Zeitverschiebung und der kleine Nebeneffekt



In Größe und Form fertiges Hasellaub im Frühjahr.

Schaut man sich die Blühzeitpunkte der Haseln über mehrere Jahre hinweg an, bemerkt man, dass die Blüte über sechs Wochen auseinanderliegen kann. Was bei insektenblütigen Pflanzen eine fatale Eigenschaft wäre, ist bei der windblütigen Hasel weiter kein Problem.

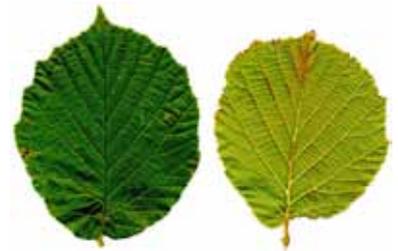
Pollen ist ja genug da und irgendwo wird schon eine empfängnisbereite weibliche Blüte warten. Denkt man aber an den alten Gärtnertrick für eine verbesserte Haselnussernte, die darin besteht, zur Zeit des Hasel-Stäubens mit einem Stock fest auf die Haseläste zu schlagen, um mehr Pollen auszubeuteln, wird der Nebeneffekt des Bienenbesuchs erkennbar. Bei der Pollenernte durch die Bienen wird das filigrane männliche Kätzchen nämlich zart aber effizient geschüttelt und der Pollensegen vermehrt freigesetzt. Erlen, Pappeln oder Birken legen schlauserweise ihre Blütezeitpunkte ebenfalls in den laublosen und somit barrierefreien Vorfrühling, greifen jedoch außer etwa der Grau-Erle in der Regel um einige Tage bis Wochen später in das Rennen um die Nachkommenschaft ein.

Haarige Jugend

Die jungen, frisch ausgetriebenen Blätter sind flaumig behaart und beim Angreifen richtig schön streichelweich. Diesen Flaum verlieren sie jedoch bald und zeigen sich schließlich oberseits stumpfgrün und kaum behaart, während an der hellgrünen Unterseite besonders auf den Blattnerven feine Flaumhärchen bestehen bleiben.

Die Form der doppelt gesägten Blätter ist rundlich bis breit-eiförmig, wobei der Blattgrund

herzförmig und meist leicht asymmetrisch erscheint. Am Ende ist das Blatt in die haselnusstypische Spitze ausgezogen.



Ober- und Unterseite eines Blattes unserer Haselnuss

„Fette“ Delikatesse für Mensch und Tier

Die Haselnüsse enthalten rund 60% fettiges Öl mit einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren, Eiweiß, Kohlehydrate und jede Menge Vitamine und Ballaststoffe. Damit bieten sie wunderbare Nahrung für eine Vielzahl unterschiedlichster Tierarten. Gut für die Hasel, denn die Nüsse werden von Kleinsäugetern wie Eichhörnchen, Bilchen, Mäusen oder Vögeln wie Kleiber und Eichelhäher verbreitet. Die putzige Haselmaus ist sogar nach ihr benannt.



Da glaubt man oft noch, man hat eine Chance gegen die vielen tierischen Mitbewerber im Wettstreit um reife Haselnüsse.

Delikatesse für Mensch und Tier



Da hat man wieder einmal verloren, typische Fraßspuren von Mäusen an Haselnüssen.

Wenn man die Haseln vermehren möchte und dazu die Früchte besammeln möchte, merkt man gleich, wie beliebt die Strauchart bei den Tieren ist. Da man in der Regel nämlich nicht dauernd bei den Pflanzen sein kann, passiert es Jahr um Jahr, dass man das schmale Zeitfenster übersieht, in dem sich die vollreifen Nüsse aus der Fruchtschale lösen und schon hat man wieder einmal das Nachsehen gegenüber den aufmerksamen Tierchen. Besonders gerne werden die Nüsse von den **Eichhörnchen** eingesammelt und als Wintervorrat in der Erde versteckt.



Man kann ihnen einfach nicht böse sein, auch wenn sie einem das Leben als menschlicher Fruchtsammler ziemlich schwer machen können.

Die possierlichen Tierchen sind zwar schlau und merken sich viele ihrer Nuss-Verstecke, einige vergessen sie jedoch wieder und daraus wachsen schließlich neue Haselnusssträucher an Orten, an die sie ohne Hilfe der Eichhörnchen nie gekommen wären.

Auch eine Vielzahl verschiedener Insektenarten ernährt sich von den Blättern, Früchten oder dem Saft der Gemeinen Hasel. Der allen Haselsammlern und Haselvermehrern gut bekannte, weil an den kleinen Löchern in den Nusschalen schon erkennbare **Haselnussbohrer** ist ein Rüsselkäfer, der gerne an den Blättern der Hasel nascht. Der Schaden, den er dabei anrichtet ist jedoch vergleichsweise gering,



Mit seinem langen Rüssel bohrt er Löcher in junge Haselnüsse. Foto: Hedwig Strauch

im Gegensatz zu den Larven, die von den Weibchen im Juni in die Nuss gelegt werden. Diese fressen die Nuss von innen komplett leer und verlassen sie gut genährt im August desselben Jahres. In der Haselnusschale verbleiben nur kleine Kotkrümel und das schon besagte Loch.



Einfach gebaut aber hoch effizient, die Larve des Haselnussbohrers.

Löchrige Nusschalen weisen auf die **Haselmaus** hin, die zu den Bilchen gehört, und mit Schwanz nur knapp 15 cm lang wird. Als nachtaktives Tier schläft sie tagsüber in ihren kunstvoll aus Grashalmen und Blättern gebauten Kugelnestern, die man in Hasel- und Schlehengebüsch findet. Manchmal kommt es auch vor, dass sie ihr Nest in einen verlassenen Nistkasten baut. Von November bis April hält das possierliche Tierchen Winterschlaf, dazu benötigt sie ein weiteres, frostsicheres Nest in Erdhöhlen oder Baumstümpfen.



Auch die entzückende Haselmaus liebt Haselnüsse.



Allerlei Doppelgänger



Blühende Korkenzieher-Hasel

Durch ihre weite Verbreitung und jahrtausende alten Nutzung haben wir es heute mit einer Vielzahl an Kulturformen der Gemeinen Hasel zu tun, die neben unseren heimischen Wildformen im Handel vertrieben werden und immer wieder zur Auspflanzung gelangen. Dabei handelt es sich in der Regel um Pflanzen, deren Herkunftsgebiet oft tausende Kilometer von unseren Regionen entfernt liegt.

Wie wir bereits in der Einleitung dieser UM und AUF Sonderausgabe lesen können, kann dieser fast schon weltweite Pflanzenhandel durchaus problematisch sein und macht in der heutigen Zeit eine regionalisierte Vermehrung und Ausbringung von gebietsheimischen Vorkommen umso wichtiger.

Neben dem bei uns heimischen Haselstrauch (*Corylus avellana*) finden sich auch immer wieder verwandten Arten in Gärten und an Siedlungsrändern. Bekannt ist zum Beispiel die baumförmig wachsende **Baum-Hasel** (*Corylus colurna*), die aus Südost-Europa und Westasien stammt und

gelegentlich als Zierbaum verwendet wird. Die **Korkezieher-Hasel** zeichnet sich durch ihre verdrehten Zweige aus und ist vermutlich aber nur eine Spontanmutation unserer Gemeinen Hasel, die um 1900 in England entdeckt wurde.

Die meisten Haselnüsse, die uns in gängigen Hasel-Produkten verkauft werden, stammen übrigens nicht von unserer Gemeinen Hasel, sondern von einer nahen Verwandten, der sogenannten **Lambertshasel** (*Corylus maxima*).



Mit Weide gebundene Haselholzspangen befestigen das Stroh- oder Schilfdach.

Verwendung der Hasel

Die Hasel war früher ein wichtiges Baumaterial für die Herstellung von Spankörben, Faßreifen, Werkzeugstielen und Zaunlatten. Man hat sogar Wände damit gebaut. Für eine stabile Fachwerkwand baute man einen stabilen Rahmen aus Holzbalken, zapfte Haselstangen ein und verflochtete diese mit Weiden. Dieser Aufbau wurde dann beidseitig mit Lehm beworfen.



Geflochtene Wandkonstruktion mit Haselstangen.

Auch für die Strohgedeckten Satteldächer in der Region benötigte man Haselholz. Eine hölzerne Unterkonstruktion wird mit langhalmigen Roggenstrohbündeln bedeckt. Wieder wird die Biegsamkeit der Weide

Vielfältige Verwendung der Hasel



Naturvermittlerin Nikola Jakadofsky erklärt den Aufbau eines Schilfdaches.

genützt, um Dachstuhl, Schilf und „Bindgachten“ (Haselstangen) zu verbinden.

Diese elastischen Haselstangen werden auf der „Hoanzlgoas“ beiderseits vom Kern abgeflacht und an den Enden verjüngt. Sie halten wie eine Spange das glatte Schilf am Dachstuhl fest.

Heute wird die Hasel als schnell nachwachsender Rohstoff für die thermische Energiegewinnung zur Produktion von Hackschnitzeln genutzt. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt, wir haben zum Beispiel für eine Naturparkpräsentation eine Hängematte aus Haselholz gebaut.



Michaela Reiter vom Naturparkbüro beim Ausprobieren der Hängematte.

Bei Kindern sind die Haselnussruten beim kreativen Spiel beliebt. So entstehen mit etwas Geschick Pfeiferl, Wünschelruten und sogar Haselhäuschen. Bei den Naturerlebnisführungen bearbeiten die Kinder sehr gerne Haselstöcke auf der „Hoanzlgoas“.

Die fetthaltige, mineralstoffreiche Frucht der Haselnuss wird in der Küche verwendet. Sowohl als Speiseöl als auch als Zutat für Kuchen bereitet sie wahre Gaumenfreuden.

Auch im Straßenbau wird die Hasel gerne als Straßenbegleitgrün eingesetzt, da sie sehr widerstandsfähig und sogar tolerant gegenüber Autoabgasen ist. Überdies festigt sie mit ihren dicht verzweigten Wurzeln ausgezeichnet den Boden.

Die Nutzung der Haselnusssträucher hat auch im und um den Naturpark eine uralte Tradition. Wird die Hasel „auf Stock gesetzt“ bildet sie lange biegsame Zweige aus. Die alle zwei Jahre geerntet werden können. Bei uns im Naturparkgebiet gibt es einen, der die alte Handwerkskunst des Haselschwingenflechtens noch beherrscht.



Alois Luftensteiner bei der Haselstockernte



Im Naturpark dürfen die Kinder mit dem Reitmesser Haselstöcke auf der Hoanzlgoas bearbeiten.

Der mit der Hasel flechtet



Alois Luftensteiner aus St. Thomas am Bl. stellt noch Haselschwingen (= Spankörbe) her.

Gelernt hat **Alois Luftensteiner** diese Herstellungstechnik noch in seiner Jugendzeit von Panholzer Karl, einem früheren Nachbarn, der zu den Bauern auf „Stör“ ging. Störgeher waren wandernde Handwerker, die ihre Ware im Haus des Kunden herstellten und für diese Zeit dort wohnten und verköstigt wurden. Meist stellten sie Körbe her, reparierten Schuhe, schneiderten Kleidung oder flickten die Kessel.

Für die Herstellung einer mittelgroßen Haselschwinge benötigt man acht Haselstöcke, 4-5 Jahre alt, ohne Astansätze.

Die Haselstöcke sind ca. 1-1,5 m lang. Es ist bereits schwierig geworden geeignete Haselstöcke zu finden, da in der Umgebung



Der noch dampfende Haselstock spaltet sich.

von Luftensteiner Alois viel zu Hackschnitzel verarbeitet wird. Im besten Falle findet er bei einem Haselstrauch 4-5 geeignete Stöcke.

Diese Stöcke werden auf dem extra gebauten Werkstattofen erwärmt, dabei immer wieder gedreht, damit sie wegen des Feuchtigkeitsverlustes nicht spröde werden.



Beim „Verweben“ der Rippen.

Im heißen Zustand werden sie zuerst in der Mitte gespalten. Dazu wird das Messer auf die Schnittfläche gesetzt, ein kleiner Schlag mit dem Hammer, und dampfend spaltet sich der Zweig. Diese sind das Ausgangsmaterial für die Rippen, die das Gerüst des Korbes bilden.

Ein mittlerer Korb benötigt ca. 19 - 23 Rippen. Wichtig ist die ungerade Zahl, da ansonsten nicht regelmäßig geflochten werden kann. Die feinen Bänder, mit denen die Rippen verflochten werden, heißen „Zoanl“, diese sind nur mehr 1-2 mm dick.

Nach dem Spalten der Hasel bleiben die Bänder und Rippen ca. einen halben Tag lang schön biegsam.

Will man später die Zoanl reinflechten, muss man sie vorher in heißem Wasser erwärmen.



Zwei eingeklemmte Leisten vollenden das Griffloch.

Zuerst werden die zwei vorbereiteten Roafteile (dazu verwendet er ebenfalls Hasel, manchmal auch Weide – für kleiner Körbe) zusammengefügt. Oval oder rund gebogen, bestimmen sie die Form des Korbes. Danach werden die beiden mittleren Rippen befestigt und die Griffhölzer eingesetzt. Für die Herstellung eines Korbes benötigt ein geschickter Handwerker wie Alois 1 bis 1 ½ Tage.

Eine Hasel auf eigenem Grund und Boden



Die heimische Hasel (*Corylus avellana*) lässt sich sehr leicht selber vermehren.

Die Hasel zu vermehren kann man sich getrost zutrauen. Anders als bei der Schlehe bildet die Hasel keine Wurzeläusläufer, sondern Erneuerungstrieb in einem dichten Kranz direkt um die Mutterpflanze herum. So einen

juven Trieb kann man schlicht und einfach vorsichtig abreißen. Zu beachten ist jedoch, dass dies in der Zeit von November bis März geschieht, wenn keine (grünen) Blätter an den Haselnüssen sind. Beim Abreißen

sollten auf der Mutterpflanze abgewandten Seite ein paar Wurzeln erhalten bleiben. Diesen so genannten Rißling kann man einfach in die Erde setzen und ihm anschließend beim Wachsen zuschauen.

Es geht auch noch anders und zwar, wie es uns die Eichhörnchen gelehrt haben, nämlich über die Samen selbst. Dazu eine Haselnuss ca. 3 cm tief in der Erde vergraben und hoffen, dass sie kein kleiner tierischer Dieb vor dem Keimen findet.

Zu 90 % wird das klappen und man kann im Folgejahr schon den kleinen Keimling beim Durchdringen des Oberbodens und Heranwachsen begleiten.

Probieren Sie es doch einfach aus, und helfen sie mit, unsere heimischen Haselnüsse zu mehren!

Sehr gute Quellen für heimische Gehölze

Verein REWISA - Regionale Wildpflanzen und Samen: www.rewisa.at

Verein Regionale Gehölzvermehrung RGV: www.heckentag.at

Bei der RGV bekommen Sie auch die legendären

Wildgehölz-Monografien zu Steinweichsel, Dirndl, Pimpernuss, Schwarzem Holler, Bienenweide, Purpurweide, Asperl, Kriecherl, Kreuzdorn, Berberitze und Schlehe zum Unkostenbeitrag von € 4,00 zzgl.

Portokosten. Unbedingt gleich zuschlagen, viele Monografien gibt es nurmehr in sehr geringer Stückzahl.

Projekt Naturparke verwurzeln

<https://www.naturparke.at/vnoe/projekte/biodiversitaet-verwurzeln/>

Weiterführende Literatur für Gehölzfans:

GENAUST, H. (1976): Etymologisches Wörterbuch der botanischen Pflanzennamen. Birkhäuser Basel
 Hegi, G. (1964): Illustrierte Flora von Mitteleuropa (Bd. V/1). München: Lehmanns Verlag.

MACHATSCHKE, M. (2004): Nahrhafte Landschaft 2. Mädesüß, Austerpilz, Bärlauch, Gundelrebe, Meisterwurz, Schneerose, Walnuß, Zirbe und andere wiederentdeckte Nutz- und Heilpflanzen. Böhlau.

MACHATSCHKE, M. (2015): Nahrhafte Landschaft 3. Von Baumwässern, Fetthennen, Schaum- und Springkräutern, Ohrenpilzen, Kranawitt, süßen Eicheln und anderen wiederentdeckten Nutz- und Heilpflanzen. Böhlau.

MACHATSCHKE, M. & MAUTHNER, E. (2015): Die Speisekammer aus der Natur: Bevorratung und Haltbarmachung von Wildpflanzen. Böhlau.

MARZELL, H. (1938): Geschichte und Volkskunde der deutschen Heilpflanzen. Stuttgart: Hippokrates-Verlag.

MARZELL, H., & Paul, H. (Hrsg.) (1979): Wörterbuch der deutschen Pflanzennamen (Bd. 3). Stuttgart: S. Hirzel / Steiner.

WERNECK, H.L. (1961): Die wurzel- und kernechten Stammformen der Pflaumen in Oberösterreich. Naturkundliches Jahrbuch der Stadt Linz 1961. S 7 – 129. Linz.

WILLNER W. & GRABHERR G. (Hrsg.) (2007): Die Wälder und Gebüsche Österreichs. Ein Bestimmungswerk mit Tabellen. Spektrum Akademischer Verlag, Heidelberg.



Auszug aus dem Naturpark-Programm 2018

Sa, 3. Feb. 2018	Volksmedizin: Hausmittel & Wickel	Workshop: bewährte Hausmittel
Fr, 16. Feb. 2018 Fr, 16. März 2018 Fr, 20. April 2018	Vom Lebensquell ins Naarntal	Naturparkwanderung
Sa, 21. April 2018	Vom Winde verweht	Naturschauspiel: Geniale Fluglösungen in der Pflanzenwelt
Sa, 28. April 2018	Grüne Kosmetik	Workshop: Hautpflege selbst gemacht
Mo, 21. Mai 2018 Do, 31. Mai 2018	Baumschätze und Waldköstlichkeiten	(Ent)Führung zu den Geheimnissen des Waldes
Sa, 26. Mai 2018	Ausflug in die Vergangenheit	Traditionelle Arbeitsweisen
Sa, 26. Mai 2018	Heilkunst der Rose	Workshop über die Königin der Blumen
Sa, 9. Juni 2018	Pflanzengift & Zauberkraut	Zwischen Gift- und Heilpflanzen
Fr, 22. Juni 2018 Fr, 29. Juni 2018	Wald-Yoga	Halbtagesworkshop: Natur spüren - Energie tanken
Sa, 23. Juni 2018	Flatterhafte Edelsteine	Erlebniswanderung - Schmetterlinge
Sa, 30. Juni 2018 Sa, 4. Aug. 2018 Sa, 30. Sep. 2018	Stoahoat & duftend wild	Naturschauspiel: Kraftplätze und Heilpflanzen im Naturpark
So, 1. Juli 2018	Abenteuer Schluchtwald	Sportliches Naturschauspiel an der Naarn
Fr-Sa, 6./7. Juli 2018	BeTonter Garten - Keramikworkshop	Gartenkeramik mit Pflanzenabdrücken
Sa, 7. Juli 2018	Schmetterlinge im Bauch	Die Liebesmedizin der Natur
Sa, 14. Juli 2018 Sa, 4. Aug. 2018	Wald-Yoga	Ganztagesworkshop: Natur spüren - Energie tanken
Mo-Di, 30.-31. Juli 2018	Naturpark-Camp	Ferienaktion im Naturpark

Informationen und Anmeldung sowie weitere Termine auf www.naturpark-muehlviertel.at.

