

## Vogelbeere / Eberesche

Wie viele Vogelarten fressen diese Früchte? **63**

Wie viele Säugetierarten ernähren sich von dieser Pflanze? **31**

Wie viele Insektenarten sind als Blütenbesucher, Blattfresser, Holznager o.a. auf diese Sträucher angewiesen? – **(keine Angabe)**



**Rezept:** Vogelbeerensirup – [www.sonnentor.com](http://www.sonnentor.com)

### Zutaten

- 2 Hände voll Vogelbeeren
- Saft einer Zitrone
- 1 l Apfelsaft naturtrüb
- 1 Stk. Zimtstangen
- 250 g Roh-Rohrzucker

### Zubereitung

1. Die Vogelbeeren pflücken, gut waschen und gegebenenfalls über Nacht einfrieren (falls es noch keinen Frost gab).
2. Die Beeren mit Apfelsaft, Zitronensaft und Zimt weichkochen (bis die Beeren schrumpelig sind).
3. Anschließend durch ein Tuch oder sehr feines Sieb seihen und mit dem Zucker erneut für 5 Minuten kochen.
4. Danach den Sirup noch heiß in saubere Flaschen abfüllen.
5. Im Kühlschrank hält sich der Vogelbeeren Sirup mehrere Monate, wenn er bis dahin nicht schon längst ausgetrunken ist.

## Schwarzer Holunder

Wie viele Vogelarten fressen diese Früchte? **62**

Wie viele Säugetierarten ernähren sich von dieser Pflanze? **8**

Wie viele Insektenarten sind als Blütenbesucher, Blattfresser, Holznager o.a. auf diese Sträucher angewiesen? **13**



**Rezept:** Gebackene Holunderblüten ([www.ichkoche.at](http://www.ichkoche.at))

**Zutaten** für 4 Portionen

- 150 g Mehl
- 1 EL Zucker (gestrichen)
- 1 Prise Salz
- 1 EL Pflanzenöl
- 125 ml Milch
- 2 Eier
- 8 Holunderblüten (kleinere noch nicht ganz abgeblühte, mit Stengel)
- 500 g Fett (Pflanzenöl oder Schweineschmalz)
- 2 EL Staubzucker (gesiebt)
- 1 Msp. Zimt

**Zubereitung**

1. Einen flüssigen Backteig aus Mehl, Zucker, Salz, Öl, Milch und Eiern zubereiten.
2. Danach die Holunderblüten mehrmals kurz durch lauwarmes Wasser ziehen (nicht einweichen!) und abtropfen lassen, bis sie völlig trocken sind.
3. Den Holler dann bei den Blüten beginnend bis hinauf an den Stängel durch den Backteig ziehen und in heißem Fett goldbraun ausbacken.
4. Mit Zimtzucker bestreuen und heiß servieren.

## Wildapfel

Wie viele Vogelarten fressen diese Früchte? – **(keine Angabe)**

Wie viele Säugetierarten ernähren sich von dieser Pflanze? **35**

Wie viele Insektenarten sind als Blütenbesucher, Blattfresser, Holznager o.a. auf diese Sträucher angewiesen? – **(keine Angabe)**



**Rezept:** Wildapfelgelee ([www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de))

### Zutaten

- 1.250 ml Apfelsaft, (Holzapfel- oder Wildapfelsaft)
- 500 g Gelierzucker, 3:1
- 1 Stange Zimt
- 1 Vanilleschote
- 1 Msp. Tonkabohne(n), gerieben

### Zubereitung

1. Es werden 2-3 kg Holz- oder Wildäpfel benötigt, die gewaschen und mit Schale und Kerngehäuse klein geschnitten werden. Der Saft wird im Dampfsafter gewonnen. Das dauert etwa 2 Stunden.
2. Den Saft erkalten lassen, 1.250 ml abmessen, mit den Gewürzen und dem Gelierzucker in einen großen Topf geben und nach Anleitung kochen. Den Schaum abschöpfen und das Gelee heiß in blitzsaubere Gläser füllen. Die Ränder abwischen und mit Twist-Off-Deckeln verschließen.
3. Die Menge ergibt etwa 4 große Gläser mit 350 ml Inhalt. Man kann die Gläser für 10 Minuten auf den Kopf stellen.

## Schlehe

Wie viele Vogelarten fressen diese Früchte? **20**

Wie viele Säugetierarten ernähren sich von dieser Pflanze? **18**

Wie viele Insektenarten sind als Blütenbesucher, Blattfresser, Holznager o.a. auf diese Sträucher angewiesen? **130**



**Rezept:** Schlehenlikör ([www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de))

### Zutaten

- 1 ½ kg Schlehen
- 1 kg Kandiszucker, braun
- 1 Vanilleschote
- 1 ½ Liter Rum, braun. 54%
- 2 Liter Wasser

### Zubereitung

1. Die Schlehen nach dem ersten Frost ernten und waschen. Wahlweise können die Schlehen auch bei Reife gepflückt, gewaschen und in der Gefriertruhe eingefroren werden.
2. Die aufgetauten Schlehen mit einer Nadel einstechen und in einen Topf geben. In einem weiteren Topf das Wasser aufkochen lassen. Die Schlehen mit dem kochenden Wasser übergießen und abgedeckt 24 Stunden ruhen lassen.
3. Den Sud in einen Topf seihen und erneut aufkochen lassen. Den Sud wieder über die Schlehen gießen und nochmal 24 Stunden abgedeckt ruhen lassen. Den Vorgang des Übergießens und Ruhenlassens ein drittes Mal wiederholen.
4. Nun durch ein feines Sieb seihen, die Schlehen verwerfen und dem Sud den Kandiszucker beifügen. Unter Rühren erhitzen, sodass sich der Kandiszucker auflöst. Das Mark aus der Vanilleschote mit einem Messer auskratzen und unter Rühren dem süßen Sud zufügen.
5. Den Sud, der nun die geschmackliche Grundlage des Likörs bildet, bis auf ca. 70 °C abkühlen lassen, da sonst der Alkoholgehalt des Rums verfliegt. Nun den Rum hinzufügen.
6. Da der Geschmack des Sudes von Reifegrad, Menge des Fruchtfleisches an der Schlehe und Qualität der Schlehen abhängt, sollte zunächst nur ein Liter Rum zugefügt werden. Den restlichen Rum nach Belieben zufügen. Abschmecken nicht vergessen.
7. Nun den Likör in Flaschen füllen, fest verschließen und abkühlen lassen. Damit sich der Geschmack der Vanille richtig ausbaut, ist eine weitere Ruhezeit von mindestens 3 Tagen notwendig.
8. Der Likör hält sich wenigstens 1 Jahr in der verschlossenen Flasche, wenn der Alkoholgehalt passt.

## Haselnuss

Wie viele Vogelarten fressen diese Früchte? **10**

Wie viele Säugetierarten ernähren sich von dieser Pflanze? **33**

Wie viele Insektenarten sind als Blütenbesucher, Blattfresser, Holznager o.a. auf diese Sträucher angewiesen? **110**



### Rezept / Tipp:

Haselnüsse sind im Verhältnis zu beispielsweise Walnüssen eher klein. Dafür ist ihre Schale sehr hart. Um also an die köstliche Nuss zu gelangen, ist ein Nussknacker hilfreich. Frisch geknackte Haselnüsse sind von einer hauchdünnen braunen Haut umgeben. Da diese bitter schmeckt, sollte sie vor dem Verzehr oder vor der Weiterverarbeitung entfernt werden. Gut geht das, indem ihr die Kerne für rund zehn Minuten bei 200 Grad Celsius in den Backofen legt. Dabei platzt die Samenhaut auf und kann einfach mit einem Küchentuch abgerieben werden. Ebenso könnt ihr die Nüsse für kurze Zeit in kochendes Wasser legen. Die Haut lässt sich danach blitzschnell entfernen.

### Quellen:

Hitparade der Wildsträucher, [www.naturimgarten.at](http://www.naturimgarten.at)

[www.sonnentor.com](http://www.sonnentor.com)

[www.ichkoche.at](http://www.ichkoche.at)

[www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de)

Bildnachweis: pixabay.com