



## Pflanzenportraits

# Der Schwarze Holunder hat für jeden etwas

Text: Andreas Zeugner

Fotos: Helmut Preisinger

Herbst ist Erntezeit - das gilt auch für wild wachsendes Obst. Der Schwarze Holunder (*Sambucus nigra*), bei uns ein häufiger Wildobststrauch, hat für jeden etwas zu bieten. Er weckt ganz unterschiedliche Assoziationen und Erinnerungen. So beäugt der Pilzkundler (Mykologe) jeden älteren Stamm des Schwarzen Holunders, ob er nicht vielleicht das Judasohr (*Auricularia auricula-judae*) trägt, einen gallertartigen, Holz bewohnenden Pilz, der als selten gilt. Er sieht aus wie eine kleine Ohrmuschel, ist frisch tatsächlich essbar, aber nicht schmackhaft. Ihn finden wir das ganze Jahr über als Parasit an älteren Stämmen des Schwarzen Holunders - wenn wir denn mit Mykologen-Augen unterwegs sind.

### Kindheitserinnerungen

Als Kind nehmen wir die Natur meist unter praktischen Aspekten wahr: Wozu ist das gut? Wozu kann man das gebrauchen? Der Ausruf "Oh, wie hübsch!" ist den Erwachsenen vorbehalten. Aus einem Holunderzweig wurden mir die erste Trillerpfeife und die erste Flöte zurechtgebastelt. Das machte den Einsatz eines Taschenmessers notwendig und war für mich schon deshalb interessant. Als Schüler sehe ich, wie ein Holunderbusch zurückgeschnitten wird, und hoffe auf ein paar frische Äste mit starkem Mark, ideal für mikroskopische Handschnitte im Biologie-Unterricht.

### Kulinarische Spezialitäten vom Holunder

Die meisten Menschen denken beim Schwarzen Holunder in erster Linie an leckere Mahlzeiten. Blüten und Beeren kommen dafür in Frage. Den Beginn des Frühsommers markiert die Blüte des Holunders. Sie besteht aus aufrecht stehenden, 5-strahligen flachen Trugdolden. Diese Blütenstände wirken wie weiße Teller vor dem Hintergrund des dunkelgrünen Laubes. Sie bilden eine wirksame Werbegemeinschaft unzähliger winziger Einzelblüten. Ihr Duft lockt allerlei Insekten an, vor allem Fliegen. Für uns ist der Duft eher unangenehm. Es ist eigentlich schade, wenn die Blütendolden schon abgeschnitten werden, lange bevor die Früchte reifen!

Die einen bereiten daraus Holunderblüten-Sirup, die anderen tauchen die flache Blütendolde insge-



**Scharzer Holunder mit unreifen Beeren**



**Die schlitzblättrige Form (*S. nigra* f. *laciniata*) mit reifen Beeren**

samt in Pfannkuchenteig, um ihn zu würzen. Aus getrockneten Holunderblüten wird Fliedertee aufgegossen. „Flieder“ ist übrigens ein alter Name für Holunder. Aber keine Angst! Es gibt reichlich Schwarzen Holunder an Hecken, Knicks und nährstoffreichen Waldrändern. Da ist es nicht so schlimm, wenn einige schon als Blütenstand geerntet werden.

### **Warnung vor dem Verzehr roher Holunderbeeren**

Im Spätsommer verführt ein Knick mit reif herabhängenden Holunderbeeren eine übermütige Exkursionsteilnehmerin dazu, sich im Vorbeigehen zu bedienen. Da muß der Botaniker warnen: Wollen Sie am Ende der Wanderung benommen im Graben sitzen? Diese Beeren sind roh ungenießbar, sie können Un-



wohlsein auslösen bis zum Erbrechen! Bei einigen Menschen rufen schon wenige Früchte heftige Reaktionen hervor. Erst Hitzeeinwirkung entgiftet die Holunderbeeren. Fliederbeersuppe mit Sago, verfeinert durch Zitronensaft, Zitronenschale und Stangenzimt, ist mir seit Kindheitstagen in bester Erinnerung.

### **Zeitzeuge und Stickstoffzeiger**

In einer ehemaligen Sandgrube im Osten Hamburgs kommentiert der Heimatkundler das Vorkommen eines kräftigen Holunderbusches am Wegrand mit dem Hinweis, dass hier einmal ein Bahnwärter sein „Häuschen“ hatte, als noch per Bahn der Sand abtransportiert wurde zum Wiederaufbau Hamburgs nach dem 2. Weltkrieg. Der Holunder steht hier als Zeitzeuge, und ist zugleich Zeiger einer durch Menschen verursachten, besonders kräftigen Stickstoffversorgung. Der Schwarze Holunder liebt die Nähe zu Siedlungen, wächst bei Ruinen und auf Müllhalden.

Manchmal wird er auch lästig: Nach anstrengender Wühlarbeit glaubt der Gärtner, endlich den zu üppig gewordenen Holunder in der Schmuttel- (Pardon: Kompost-) Ecke seines Gartens ausgerottet zu haben - und muß doch im nächsten Jahr genervt feststellen, daß die Aktion offenbar nicht gründlich genug war. Irgendwie hat es der alte Strauch doch fertiggebracht, neu auszutreiben. In den Verdruß über das Misslingen mischt sich auch ein wenig Hochachtung vor so viel Zähigkeit. Meist kennen wir den Schwarzen Holunder als breiten Strauch, der alljährlich lange und kräftige Schösslinge treibt. Doch es gibt ihn auch als Baum mit ordentlichem Stamm.

### **Erfolg durch Masse**

Wie reichlich Schwarzer Holunder in unserer Landschaft vertreten ist, zeigt sich beim frühen Laubaustrieb (noch vor der Birke), spätestens aber zur Blütezeit im Juni. Ganz überwältigend ist der Eindruck, wenn vom September bis zum ersten Frost die schwarzen Früchte in der Sonne glänzen. Bei mancher U- oder S-Bahnfahrt locken am Bahndamm Büsche mit üppigem Fruchtbehang, den man mit Bedauern den Vögeln überlassen muss. Für die sind die Früchte schließlich auch gedacht, denn die drei Kerne pro Beere sollen ja durch den Verdauungstrakt des Vogels wandern und irgendwo ihren Platz im Leben finden. Ein reines Glücksspiel, ob das klappt. Die Natur regelt das Problem der Fortpflanzung und Ausbreitung in diesem Falle durch die Überproduktion von Kernen. Einige schaffen es bestimmt.

Übrigens: Die Rinde des Schwarzen Holunders ist so gerbstoffhaltig, dass sich damit Wolle dunkel färben lässt! Für jeden etwas - war das zu viel versprochen?