

Aktuelles aus dem Garten

Der Holunder

Der Schwarze Holunder, botanisch *Sambucus nigra*, im Volksmund auch Holderbusch oder Holler genannt, ist ein Strauch oder Baum, der bis 11 Meter hoch werden kann und wie kein anderes Gehölz unsere Bauernhöfe, Dörfer und Landschaften geprägt hat. Aber auch durch die vielfache Verwendung als Heilmittel, Lebensmittel und Farbstoff war der Holler nicht aus dem Leben unserer Vorfahren wegzudenken. Ein alter Bauernspruch „Vorm Holler ziegst an Huad“ beweist die große Wertschätzung des Menschen vor dieser Segen bringenden Pflanze.

Der Holler ist ein robustes und anspruchsloses Gehölz, das keine Pflege benötigt und sich überall dort durchsetzt, wo der Mensch es zulässt. Wenn er sich frei entfalten kann, wird er ein majestätisch anmutender Großstrauch, der durch seinen Blüten- und Fruchtschmuck nicht nur für die Menschen, sondern auch für die Tierwelt eine große Bedeutung hat. Aber gerade seine Größe und seine Robustheit haben ihn aus den meisten Siedlungsgärten verbannt, die einfach zu klein für ihn sind. Aber wenn wir ihn an Bauernhöfen oder in der freien Landschaft, an Waldrändern und in den Flussauen sehen, sollten wir ruhig darüber nachdenken, wie wir als Kinder aus seinen Zweigen Pfeiferl schnitzten, indem wir das schaumstoffartige Mark entfernten, kleine Löcher durchbohrten und den ganzen Tag mit lautem, meist äußerst unmusikalischem Pfeifen unseren Eltern auf die Nerven gingen.

Wir freuten uns auch schon auf die Hollerkiache, die ab Mai bis in den Juni aus den großen flachen Schirmrispen mit ihren unzähligen, leicht gelblichen Einzelblüten durch Eintauchen in einen dünnflüssigen Teig aus Eiern, Mehl und anderen Zutaten und anschließendem Frittieren in heißem Fett entstanden. Diese ausgebackenen Holunderblüten sind im deutschen Sprachraum auch als Hollerküchel, Holunderpfannenkuchen, Holunderküchle oder Hollerschöberl bekannt.

Ab Mitte August verfärben sich die anfangs roten Beeren in tiefes Schwarz. Die Stiele, auf denen sie sitzen, werden rot und die Beeren haben einen dunkelroten Saft, der aus Stoffen nur schwer auswaschbar ist. Im rohen Zustand sind die Beeren schwach giftig, aber nach dem Abkochen oder Vergähren kann man Vitamin-C-reiche Lebensmittel herstellen, vom Hollersekt, über Hollergelee, Hollersirup, Mus, Saft, Wein und vieles anderes. Aber vorsichtig, die Beeren des roten Holunders (*Sambucus racemosus*), die in der Reifezeit eine rote Farbe haben, sind giftig und dürfen deshalb nicht verwendet werden.

Aus den Beeren des Holunders, aber auch aus der Rinde, den Blütenständen machte man Heilmittel gegen Erkältung, Nieren- und Blasenleiden aber auch Präparate zur Stärkung von Herz und Kreislauf, zur Schmerzlinderung und Fiebersenkung. Der Holunder war und ist immer noch ein wichtiger Bestandteil in der Hausmedizin. Vor allem in den Schalen der Beeren befindet sich der violette Farbstoff Sambucyanin, mit dem man Stoffe, Leder, Lebensmittel, aber auch Haare färbte.

Gerade bei den Vögeln sind die Beeren eine beliebte Abwechslung im Speiseplan, die dadurch auch zu der Verbreitung des Holunders beitragen. Und das geht sehr gut, da dieses segenbringende Gehölz äußerst robust und anspruchslos ist. Zudem ist der Holunder frosthart und gedeiht noch auf den magersten Böden, im Halbschatten auf Unkraut- und Ruderalfluren, an Böschungen oder an Wegrändern. In Österreich gibt es neben den wilden Vorkommen große Kulturflächen, auf denen verschiedene Sorten von Holunder angebaut werden. Ein Beweis dafür, dass der Holler auch in unserer modernen Zeit noch eine wichtige Rolle für unsere Ernährung und Gesundheit spielt und somit als alte Kulturpflanze in unserer Landschaft, aber auch in größeren Gärten sein Zuhause haben soll.