

Voll das Leben

Im Spätsommer startet die Eberesche ihren beerenstarken Auftritt.
Kaum ein Baum hat jetzt so viele Verehrer wie sie.



Von der Drossel bis zum Käfer: Rund 150 Tierarten haben die Eberesche zum Fressen gern.

Sobald die Früchte reifen, sind alle da. Die Menschen haben es auf die winzigen Äpfelchen abgesehen, um sie zu Marmelade oder Likör zu verarbeiten. Aber auch die Vögel finden die üppigen Beeren-Dolden der Eberesche (*Sorbus aucuparia*) einfach unwiderstehlich. Angesichts des orangeroten Leuchttens im Baum entwickeln sich Amseln, Drosseln, Stare, Rotkehlchen, Mönchsgrasmücken, Kleiber und Gimpel zu unermüdlichen Erntehelfern. Rund 60 verschiedene Vogelarten wurden beim Schmausen im Geäst gezählt. Und somit ist klar, warum die Eberesche mit Zweitnamen „Vogelbeere“ heißt.

Dass die Vögel die Früchte dieser Baumart so sehr schätzen, wurde ihnen früher oft zum Verhängnis. Man nutzte die Beeren nämlich gern als Köder für den Vogelfang. Doch diese Zeiten sind zum Glück vorbei: Heute steht die Eberesche – die übrigens keine echten Beeren, sondern kleine Äpfelchen trägt – auf den Pflanz-listen für einen vogelfreundlichen Garten ganz oben. Besonders beliebt sind die Früchte nach dem ersten Frost. Dann sinkt der Säurepegel und der Zuckergehalt steigt deutlich an. Wenn die Früchte schließlich auch noch gären und einen Alkoholgehalt von bis zu 5% erreichen, verwandeln sich viele Vögel vorübergehend in

„Schnapsdrosseln“. Mit bis zu 3 Promille Alkohol im Blut bleiben sie trotzdem erstaunlich verkehrstüchtig. Dafür sorgt ein Enzym, das Alkohol 14-mal schneller abbaut, als es der Mensch vermag. Aber auch kleine Nager wie Siebenschläfer und Haselmaus, Gelbhals- und Feldmaus haben die Beeren zum Fressen gern und hamstern ihre Vorräte bevorzugt im Boden. Ab und an werden sie dort einfach vergessen – und die Samen treiben schließlich unbehelligt aus. Fuchs, Dachs und Wildschwein sind ebenfalls ganz wild auf die Früchte. Und selbst Bären hat man schon beobachtet, wie sie üppig behangene Äste herunterbiegen, um die korallenroten Früchte

danach genüsslich zu verputzen. Rehe, Ziegen und Schafe schätzen dagegen mehr die Blätter – doch auch das nimmt die Eberesche ziemlich gelassen hin. Insgesamt ernähren sich rund 150 Tierarten von dem robusten, kleinen Baum. Knapp die Hälfte davon sind Insekten, so wie zum Beispiel die Raupen des seltenen Ebereschen-Bergspanners und des vom Aussterben bedrohten Gelben Hermelins, den man auch unter dem Namen Ebereschen-Eule kennt.

Apropos Namen: Davon hat der Baum über die Jahrhunderte hinweg ungewöhnlich viele erhalten – ein Zeichen großer Beliebtheit. So kennt man ihn zum Beispiel als Drosselbeere, Zwerg- oder Blumenesche. Der Name Quickbaum, der sich vom altgermanischen „quick“, also „lebendig“ ableitet, passt besonders gut. Denn quicklebendig geht es bei ihm übers Jahr auch zu – unter der Rinde, im Geäst, auf seinen Blütendolden und ganz besonders um diese Zeit, wenn sich seine Äpfelchen langsam von Orangegebl in Korallenrot umfärben.

Vogelbeeren haben viele Talente

● **Überlebenskünstler:** Weil die Vogelbeere große Kälte verträgt, gedeiht sie sogar noch in Höhen von 2000 m. Sie kommt mit jedem Boden zurecht, egal ob mager oder nährstoffreich, trocken oder feucht, sauer oder kalkhaltig.

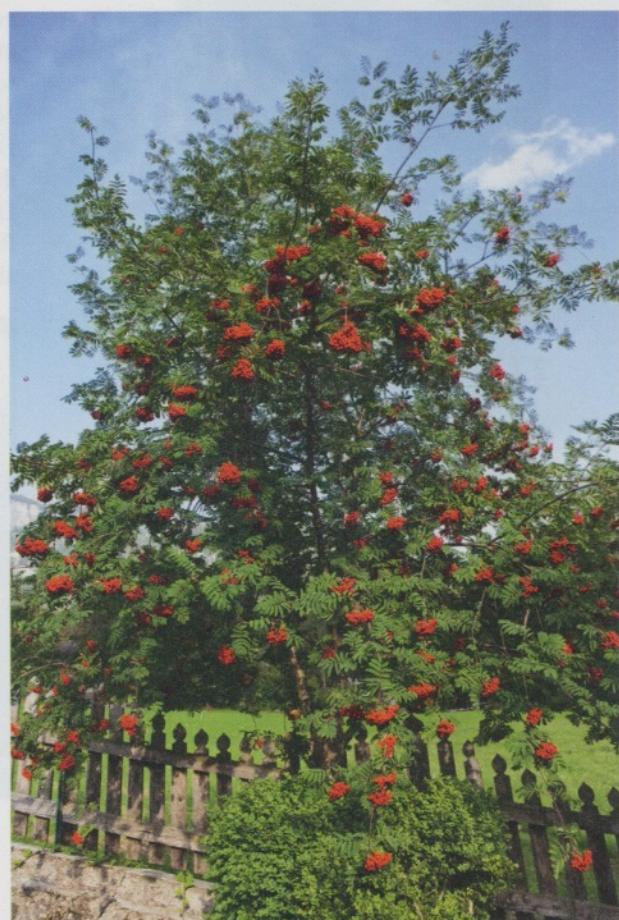
● **Holzlieferant:** Einst stellte man Spielzeug, Musikinstrumente, kleine Möbel und Holzfässer aus der Eberesche her. Ihr leicht zu drechselndes, elastisches Holz war so beliebt, dass die Förster ihre liebe Not hatten, die Bäume vor Übergriffen zu schützen. Soeben wird das Holz wiederentdeckt – der schönen Maserung wegen.

● **Grüne Apotheke:** 100 g frische Vogelbeeren enthalten bis zu 120 mg Vitamin C. In diesen Wochen ist der Gehalt am höchsten, zum Herbst hin nimmt er ab. Außerdem findet sich in den Äpfelchen Sorbose, aus der man Sorbit, einen Zuckerersatz für Diabetiker, gewann. Der wird inzwischen künstlich hergestellt, aber gut für Leber und Galle sind die Früchte allemal. Auch den Blättern und Blüten schreibt man Heilwirkung zu: Getrocknet stecken sie in Tees gegen Husten, Bronchitis und Magenverstimmung.

● **Speisekammer-Füller:** Entgegen aller Vorurteile schmecken Vogelbeeren prima. Das wird jeder merken, der sie zusammen mit saftigen Pflaumen oder Birnen zu Marmelade verarbeitet. Auch als Mus, Chutney oder Likör mundet sie bestens. Man muss nur eines wissen: Roh sind die Früchte noch bitter und können Magenprobleme verursachen. In gekochtem Zustand verträgt sie jeder, und der erste Frost verleiht ihnen mehr Süße. Wer aber mit der Ernte nicht so lange warten will, pflückt sie in diesen Wochen und legt die Früchte vor der Weiterverwendung für 24 Stunden ins Gefrierfach.



Nächtlicher Besuch:
Sobald die Vogelbeeren reifen, können auch Siebenschläfer nicht widerstehen.



Als Hausbaum zu empfehlen

Wer schon immer von einem Hausbaum träumte, jedoch aus Platzmangel darauf verzichtete, der sollte sich die Eberesche einmal genauer anschauen: Mit 5–12 m Höhe, lockerem Wuchs und lichtdurchlässiger Krone eignet sie sich nämlich perfekt für kleine Gärten und Vorgärten. Und sie hat immer was zu bieten: Im Frühling weiße Blütendolden und gefiedertes, zartgrünes Laub, das später eine orangefarbene bis tiefrote Herbstfärbung annimmt. Ab dem Spätsommer kann man sich dann über die korallenroten Früchte freuen.

Gibt es dagegen Platz genug im Garten, dann pflanzt man sie mit Holunder, Weißdorn, Schlehe und Hundrose in einer natürlich wachsenden Hecke zusammen.