

Beerenfang im Herbst

Ob uns der Herbst mit feuchtem Schmuddelwetter oder goldgelben Tagen erwartet bleibt seinen Launen überlassen. Sicher ist jedoch, dass er uns mit Früchten, Beeren und Wurzeln versorgt. Uns, das heißt vor allem erst Tier, dann Mensch. Hagebutten, Schlehen, Weissdorn und Holunderfrüchte sind ihnen eine wichtige Nahrungsquelle. Ich erinnere mich an einen frühen Septembermorgen, als die Sonne noch jungfräulich übers Feld scheint. Bewaffnet mit einem Eimerchen bin ich auf Beerenfang. Mein Ziel ist die Wildhecke, die einen bäuerlichen Kartoffelacker, von einem Maisfeld trennt. Solche Hecken waren früher als undurchdringliche Begrenzung und Schutzwall sehr verbreitet. Als Ackergrenze bewahren sie die kostbare Saat vor starken Wind und Wetterschäden und schützen vor schneller Schädlingsausbreitung. Als kostbarer Nebeneffekt bieten sie Lebensraum für Tiere aller Form und Farbe und natürlich Früchte, das einem das Herze lacht. Deshalb bin ich an jenem Morgen auch nicht die Erste. I

In der Hecke ist richtig was los! Vogelscharen wippen in den Ästen – sie zilpen, zalpen & schnattern aus ganzer Vogelseele. Weißdorn- und Schlehdornfrüchte, Hagebutten und die letzten Holunderbeeren. Frühstückszeit nach Vogelart und ein Schauspiel ganz nach meiner Art.

Wer das Glück hat, so ein Fleckchen zu kennen oder wer sich in seinem Garten selber eine Hecke aus fruchttragenden Wildsträuchern angelegt hat, der kann jetzt lossammeln.

Weißdornbeeren getrocknet oder als Schnäpschen angesetzt, kräftigen Herz und Kreislauf. Herber Schlehenlikör, abwehrstärkender Holundersaft oder Sandornsaft und Omas köstliche Hagebuttenmarmelade sind nur einige Ideen. Es gibt etliche Rezepte, durch die wir uns die heilsame Kraft der Wildfrüchte köstlich einverleiben können.

Meine Kindheit riecht nach Omas leckerer Hagebuttenmarmelade und heute weiß ich auch, wie Igut ein Tee aus selbstgetrockneten Butten schmeckt. Als abwehrstärkende, hustenlindernde Pflanze, ist das Männlein aus dem Walde vor allem in Kindertees eine wertvolle Beigabe.

Rezept

Hagebuttenlikör

Als Hagebutte (Heckenbeere) wird die Frucht einer jeden Rose bezeichnet. Deshalb gibt es Hagebutten in unterschiedlichster Form und Größe. Benutzen kann man sie alle. In freier Wildbahn findet man am häufigsten die Früchte der Heckenrose.

Hagebutten in eine breithalsige Flasche füllen. Honig oder braunen Zucker dazugeben. Die Menge hängt vom eigenen Schleckermäulchen ab. Man kann später auch noch nachsüßen. Das Ganze mit ca. 34% igem Alkohol übergießen.

Die Flasche an einen lichten Ort stellen und ca. 6-8 Wochen ziehen lassen. Ab und zu schütteln und vorsichtig riechen wie sich das Aroma verändert.

Wer es nicht vorher schon austrinkt, hat in kleine Fläschchen gefüllt ein hübsches Weihnachtsgeschenk.