

Juli 2021

Diese Ausgabe des Gartentipps beschäftigt sich mit dem Beitrag des Kreisverbandes anlässlich der Landesgartenschau in Ingolstadt.

Die Selbstversorgung aus dem eigenen Garten ist wieder gefragt. Nicht nur Gemüse und Obst, auch Kräuter interessieren die Hobbygärtner in zunehmenden Maß. Da liegt es nahe, Gehölze vorzustellen, die sowohl für den Garten als auch für die freie Landschaft geeignet sind, und dazu noch Früchte tragen, die sehr gut verwertet werden können. Wildobst ist vielseitig, unkompliziert und ökologisch wertvoll.

Seit Jahren stellt Leni Humplmair, die lange Jahre im Bezirks- und Kreisverband und im Gartenbauverein Neuching engagiert war, jeden Herbst kiloweise Kornelkirschmarmelade her.

Die heimische Pflanze blüht zeitig im März bis April und stellt so für nektarliebende Insekten eine frühe Nahrungsquelle dar. Im Herbst tragen die Herlitze oder Dirndl, wie sie in Österreich genannt wird, rote Früchte, die durch den hohen Oxalsäureanteil sehr hantig, also herb oder bitter schmecken.



Erst durch Kochen und mühevoll durch ein Magrananudelsieb,, das ist ein besonders feinmaschiges Sieb, wird in Verbindung mit Gelierzucker eine sehr pikante Marmelade daraus. Am besten verwendet man diese in süßen Weihnachtsplätzchen, sahnigen Biskuitrouladen oder als Beilage zu Rind oder Wild.

Die Kornelkirsche (Ccornus mas) ist nur ein Beispiel für sogenanntes Wildobst. Im Kreisverband Erding gibt es viele Feinschmecker, die Marmelade aus allem herstellen, was so rund ums Haus wächst. Ist der Garten zu klein, könnte man auch sagen ab in die Hecken und an die Waldränder. Man sollte allerdings vorm Sammeln die Eigentumsverhältnisse klären und möglichst abseits von großen Straßen sammeln. Dann ist der Phantasie allerdings kaum Grenzen zu setzen.



Ob Ebereschen, Hagebutten, Sanddorn, Holunder, Mahonien, Mispeln, blaue Heckenkirsche und und und....

Die Liste ist lang und bei den meisten dieser Früchte glauben viele Menschen, dass diese giftig sind. Wie zum Beispiel die Eberesche. Dabei sind sie nur roh, sowie auch der Holunder, ungenießbar. Durch die Verarbeitung vieler Wildobstfrüchte kann man neben Marmeladen und Gelees, Kompotte oder Liköre herstellen. Manche Früchte kann man trocknen und dem Müsli beimischen.

Zurück zu Eberesche und Schlehen. Vor der Verarbeitung sollten die Früchte Frost ausgesetzt werden, damit die Gerb- und Bitterstoffe, die die Früchte ungenießbar machen, abgebaut werden. Das kann auch in der Gefriertruhe stattfinden. Wenn man

auf den Frost wartet, kann es sein, dass die Vogelwelt bereits vor der Frostphase geerntet hat.

Viele dieser Inhaltsstoffe, die die Früchte so säuerlich bzw. bitter machen, sind gut für unsere Verdauung und sollten nicht gänzlich von unserem Speiseplan gestrichen werden. Das macht die Erzeugnisse aus Wildobst so besonders wertvoll und ist nicht nur als Marotte von Krautgartlern und Alternativen zu sehen.

Und wer weiß schon, dass man mit Kastanien Wäsche waschen kann. Zugegebenermaßen kein „Obst“, aber so eng sind die Grenzen beim Kreisverband Erding nicht gesteckt.



Viele dieser Informationen, Geheimnisse und Tipps möchte der Kreisverband Erding an die Besucher der Landesgartenschau weitergeben, um die Lust am Experimentieren zu wecken und zu ermutigen Neues auszuprobieren. Wenn es die Corona Regeln erlauben, werden so Köstlichkeiten wie Holunderblütengelee, Felsenbirnenmarmelade, Kornelkirschlikör und vieles mehr zur Verköstigung angeboten. Auf alle Fälle werden Rezepte und Ratschläge geteilt.

Servus eure **Gitti**