

EBERESCHE, VOGELBEERBAUM (*Sorbus aucuparia*)

Familie: Rosengewächse (*Rosaceae*)

Merkmale: Strauch oder bis zu 15 m hoher Baum, der oft mehrstämmig wächst. Die Rinde ist hellgrau, glatt und wird erst im Alter etwas längsrissig. Die Eberesche ist ein Tiefwurzler mit weit ausgebreiteten Wurzeln und starkem Stockausschlag. Die Rinde junger Zweige ist behaart. Die bis zu 20 cm langen Blätter sind unpaarig gefiedert mit 9 - 15 länglich-elliptischen, bis zu 6 cm langen, stachelspitzigen, gesägt-gezähnten und am Grund asymmetrischen Blättchen. Die Blätter verfärben sich im Herbst in ein leuchtendes Gelb und Scharlachrot. Die weißen Blüten befinden sich in filzig behaarten, vielblütigen Doldenrispen, mit 4 - 5 mm langen Blütenkronblättern und 2 - 4, meist aber 3, Griffeln und 20 Staubblättern. Die Blüten duften sehr stark. Die Früchte sind etwa 1 cm dick und leuchtend scharlach- oder orangerot, in herabhängenden Fruchtständen. Sie enthalten bis zu 3 Samen.



Lebensdauer: mehrjähriger Baum, der sehr schnell wächst. Die Eberesche wird in der Regel bis zu 80 Jahre alt. Einzelexemplare können auch bis zu 100 Jahre alt werden.

Blütezeit: Mai bis Juni.

Fruchtreife: August bis Oktober.



Standorte: humusreiche, mäßig feuchte Steinböden. Die Eberesche stellt keine hohen Ansprüche, hat aber ein starkes Lichtbedürfnis. In lichten Laub- und Nadelwäldern, als Vorholz auf Schlägen, an Waldrändern, in Moorwäldern und bis zur Waldgrenze (bis in ca. 2000 m Seehöhe).

Vorkommen: in ganz Europa, Anatolien.

Bemerkungen: Das Laub der Eberesche wirkt bodenverbessernd, sie verdrängt Unkraut, wertvolles Vor- und Schutzgehölz. Sie ist widerstandsfähig gegenüber Schneedruck und dient als Lawinenschutz (Pioniergehölz, Bodenverbesserung). In der Landschaftsgestaltung wird sie wegen des Fruchtschmuckes und der Unempfindlichkeit gegenüber Abgasen gerne als Straßenbaum verwendet. Das leichte, aber zähe und harte Holz wird gerne in der Drechslerei verwendet.

Die Beeren sind in rohem Zustand wegen ihres Gerbstoffgehaltes kaum genießbar. Selbst Vögel scheinen sie erst nach dem ersten Frost zu mögen, sie verbreiten damit auch die Früchte, die reich an Vitamin C und organischen Säuren sind, aber auch Bitterstoffe enthalten. Sie können zur Herstellung von Brantweinen, Essig, Äpfel- und Sorbinsäure verwendet werden. Wegen ihres Gehaltes an Vitamin C wurden die Früchte auf dem Land schon in früheren Zeiten gegen Skorbut eingesetzt. Sie werden auch oft zusammen mit anderen Früchten zu Mus, Gelees und Marmeladen verwendet. Wildobst und Bienenweide.

Im Jahre 1810 wurde im Altvatergebirge bei Spornau die Mährische Eberesche (*S. aucuparia* ssp. *moravica* = *S. a.* ssp. *edulis*) entdeckt und vermehrt. Sie hat angenehm säuerliche Früchte, die sich bestens zu Marmeladen, Säften und Wein verarbeiten lassen. Die Mährische Eberesche hat auch den Namen „Zitrone des Nordens“.

Der Name der Eberesche kommt von „Aber“, wie Aberglaube, also eine unechte Esche oder aus dem keltischen „eburus“, dem Wort für Eibe, welches auf die roten Früchte der Eberesche hinweist.