

Schwarzer Holunder (*Sambucus nigra*)

Heimat

Der Holunder ist ein heimisches Gehölz, denn er stammt aus Mitteleuropa. Ursprüngliche Standorte waren Auwälder und Flussufer.

Heute ist der Holunder in ganz Europa, dem Kaukasus, Kleinasien, Westsibirien und Nordafrika besonders auf nährstoffreichen Böden zu finden.

Familie

Der Holunder gehört zur Familie der Geißblattgewächse (*Caprifoliaceae*). Er besitzt beerenartige Steinfrüchte.

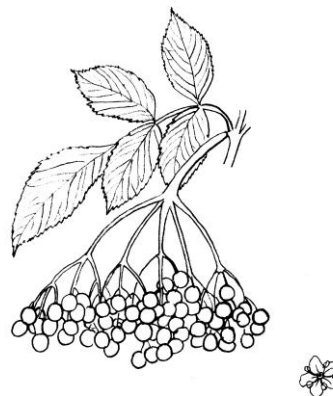
Blüte

Durch die späte Blüte im Juni besteht keine Spätfrostgefahr. Die cremeweiß oder gelblich leuchtenden, flachen Trugdolden verströmen einen süßlichen Geruch und stellen einen besonderen Zierwert dar. In Zukunft werden wohl rotblättrige Sorten, die zum Teil rosé- bis pinkfarbene Blüten aufweisen, das Angebot erweitern. Der Holunder ist selbstfruchtend und benötigt deshalb keine Bestäuber.

Frucht

Je nach Sorte beginnt die Fruchtreife ab Mitte August und geht bis September/Oktober. Die einzelnen Steinfrüchte sind kugelig, 5 bis 7 mm groß und schwarzviolett glänzend.

Der Fruchtsaft färbt kräftig rot. Vorsicht: Flecken auf der Kleidung! Die Früchte sind **nicht zum Rohgenuss** geeignet, denn der Inhaltsstoff Sambunigrin kann Verdauungsstörungen hervorrufen! Der Giftstoff wird durch Erhitzen und Vergärung abgebaut, dann ist schwarzer Holunder wegen des hohen Vitamin- und Mineralstoffgehaltes sehr gesund.



Pflanze

Holunder ist ein flachwurzelnender, schnellwachsender Baum oder Strauch, der drei bis sechs Meter hoch wird. Die Äste sind sehr markreich. Eine Pflanzung im Frühjahr gilt als vorteilhaft, denn bei einer Herbstpflanzung reift das Holz bis zum Winter nicht genügend aus. Wichtig ist ein tiefgründiger, durchlässiger Boden.

Da der Holunder auch ein Vogelnährgehölz ist, kann die starke Verbreitung der Samen durch Vögel lästig werden.

Mit Ausnahme von Blattlausbefall zählt Holunder zu den gesunden Pflanzen ohne spezifische Krankheiten und Schädlinge. Wegen der vielen positiven Eigenschaften, eignet sich der Schwarze Holunder für Hausgärten als Zier- und Fruchtgehölz.

Erziehung und Schnitt

Neben der mehrtriebigen Straucherziehung bewährt sich zunehmend die Stämmchenerziehung (kleiner, schirmartiger Baum). Diese ist im Hausgarten besonders empfehlenswert. Dazu geht man wie folgt vor:

Die Jungpflanze wird auf einen Trieb gestellt und in circa 1,25 Meter Stammhöhe angeschnitten. Bestehende Verzweigungen und Augen bis ein Meter Höhe werden ausgebrochen. Es sollen unterhalb der Anschnittstelle fünf bis sechs Augen verbleiben, aus denen sich die Gerüstäste bilden können. Im zweiten Jahr werden Bodentriebe und Verzweigungen unterhalb der Krone entfernt. Die fünf bis sechs Gerüstäste werden auf Stummel mit je zwei Augen eingekürzt. Aus diesen entwickeln sich die Tragruten.

Holunder trägt am letztjährigen (einjährigen) Holz. An ihm entwickeln sich kurze Seitentriebe mit den Blütendolden. Abgetragene Fruchtruten können, ähnlich wie bei Himbeeren, komplett herausgeschnitten werden. Im Gegensatz zu anderen Obstgehölzen kann bei Holunder jedoch auch ein kleiner Stummel mit ein bis maximal zwei Augen verbleiben, aus dem sich neue Langtriebe bilden, die im Folgejahr fruchten. Für eine gute Ernte reichen zwölf bis maximal fünfzehn Fruchtruten aus.

Durch diese Fruchtholzrotation werden die Sträucher bzw. Stämmchen in einer Wuchshöhe von höchstens drei Meter gehalten. Außerdem bleiben die Pflanzen vital und verkahlen nicht.

Bilden sich mehr Jungtriebe, als für das Folgejahr benötigt werden, können die überzähligen bereits im Frühsommer (nach der Blüte) entfernt werden. Die Spitze von zu langen Tragruten kann ebenfalls zu diesem Zeitpunkt eingekürzt werden. Diese Maßnahmen sorgen für eine lichte Krone mit besserer Durchlüftung und Ausreife der Dolden.

Holunder ist übrigens für eine gute Wasser- und Nährstoffversorgung dankbar. Nur so lassen sich kräftige Tragruten und gute Fruchtqualitäten erzielen.

Verwendung

Getrocknete Blüten und der Beerensaft werden in der Volksheilkunde wegen der harn- und schweißtreibenden Wirkung verwendet. Es sollen nur vollreife Früchte verwendet werden, die sich zu Fruchtsaft, Mus und Gelee, Wein, Likör und Edelbrand verarbeiten lassen. Aus frischen Blütendolden können Holundersirup und -sekt sowie „Hollerküchle“ hergestellt werden.

Empfehlenswerte Sorten

Hinsichtlich der Fruchtqualität sind die Holundersorten den Wildformen weit überlegen. Sie besitzen deutlich größere Dolden und Beeren. Die Früchte reifen einheitlich ab und weisen höhere Gehalte an Farbstoffen, Vitaminen und Mineralstoffen auf.

Anfang bis Mitte September reift die österreichische Sorte 'Haschberg'. Bereits ab Mitte August reifen dänische Sorten, wie z. B. 'Samyl', 'Samidor', 'Sampo' und 'Samdal'.

Bezugsquelle

Schwarzer Holunder ist in gut sortierten Baumschulen erhältlich.

Oktober 2007