

## NUTZGARTENDATEI

- Pflanzenart:** Holunder – *Sambucus nigra*
- Bot. Familie:** Geißblattgewächse (*Caprifoliaceae*)
- Kulturart:** Laubabwerfendes Gehölz
- Klima und Standort:** Holunder stellt an das Klima keine besonderen Ansprüche. Er gedeiht am Waldrand ebenso wie im Garten. Er blüht und fruchtet auch noch im Schatten und ist daher für die Nordseite des Hauses geeignet. Man kann ihn als Luftverbesserer auch dort noch anpflanzen, wo andere Bäume keine Lebensgrundlagen mehr vorfinden.

<b>Boden-ansprüche:</b>	Ein frischer, humoser, eher feuchter Boden wird bevorzugt.
<b>Nährstoffbedarf:</b>	Gedüngt wird im Frühjahr oder Herbst mit Kompost (2 kg pro qm). Eine weitere Düngung ist nicht notwendig.
<b>Sorten:</b>	<p><i>Sambucus nigra</i>, <b>Schwarzer Holunder</b>; von dieser Art gibt es die Kultursorte „<i>Riese aus Voßloch</i>“ mit großen blauschwarzen Beeren, reichtragend, anspruchslos wie die Wildsträucher vom Waldrand. Er kann bis zu 7 Metern hoch werden.</p> <p><i>Sambucus racemosa</i>, <b>Roter Holunder</b>, auch <b>Traubenholunder</b> oder <b>Bergholunder</b> genannt. Diese Sorte hat ungenießbare Früchte, wird aber gern in den Garten als Zierstrauch gepflanzt. Er wird 3-4 Meter hoch, hat gelbweiße Blütentrauben, denen im Sommer korallenrote bis scharlachrote Beeren folgen.</p>

### **Pflanzung**

Beste Pflanzzeit ist der Herbst. Bei normalen Bodenverhältnissen braucht die Pflanzgrube nicht tiefer als 30 bis 50 cm zu sein, je nachdem wie groß die Pflanze ist, die man aus der Baumschule bezogen hat. Der Durchmesser der Pflanzgrube muß so bemessen sein, dass die Wurzeln bequem darin Platz haben. Vor der Pflanzung mischt man 2 bis 3 Spaten vollausgereiften Kompost mit dem Aushub. Dann setzt man den Baum in die Grube, füllt die Erde in die Zwischenräume der Wurzeln und tritt gut fest. Bei sehr späten Pflanzungen ist eine Mulchdecke mit Laub empfehlenswert.

### **Vermehrung durch Stecklinge**

Da Holundertriebe sich leicht und problemlos bewurzeln, kann man auch einfach Triebe in den Erdboden stecken, vor allem, wenn man eine Holunderhecke anlegen will. Man steckt alle 50 cm einen Trieb in den feuchten Boden. Diese möglichst einjährigen Triebe sind nach kurzer Zeit bewurzelt und beginnen ihrerseits wieder zu treiben. Voraussetzung ist allerdings, dass sie feucht gehalten werden. Wenn der Boden austrocknet, muss gegossen werden.

Eine Holunderhecke bietet vielen Vogelarten Nahrung und Unterschlupf und ist auch aus diesem Grund zu empfehlen, wenn der Garten groß genug ist.

### **Pflege**

Holunder braucht nur im ersten Jahr etwas Pflege (Kompostdüngung, Mulchdecke), danach ist keine Pflege mehr erforderlich.

### **Schnitt**

Hat man einen Einzelbaum, so sind keine besonderen Schnittmaßnahmen nötig. Bei Heckenpflanzung müssen sowohl beim Schwarzen als auch beim Roten Holunder alle Fruchtdolden regelmäßig abgeerntet oder bei der Ziersorte bereits die abgeblühten Dolden herausgeschnitten werden.

### **Ernte**

Geerntet werden können sowohl die Blütendolden für „Holundersekt“ und „Holunderküchle“, als auch die Fruchtdolden. Blütezeit ist von Ende Mai bis Juli; große weiße, süßduftende Blütendolden. Fruchtreife ist im September; glänzend schwarze Beeren.

### **Krankheiten und Schädlinge**

#### **Schädlinge:**

**Blattläuse:** Durch Saugen gekräuselte und verklebte Blätter.  
**Abhilfe:** Spritzen mit Rhabarberblätter- oder Rainfarnbrühe.

#### **Bedeutung für die Ernährung**

Die Blüten sind reich an ätherischen Ölen und geben den bekannten „Flidertee“, der bei Erkältung ein bewährtes schweißtreibendes Mittel ist.

Die Beeren sind reich an Fruchtsäuren, Apfel-, Zitronen-, Wein- und Essigsäure, Vitamin A, B und C und enthalten 7-8% Zucker.

Rohe Beeren sind allerdings leicht giftig. Daher sollen Holunderbeeren nur gekocht, als Mus, Gelee oder Saft verzehrt werden.

#### **Gebackene Holunderblüten („Holunderküchle“)**

Die ganzen, (läusefreien!) Dolden werden in einen Pfannkuchenteig getaucht und schwimmend in Fett gebacken. Sie gelten als eine sehr gesunde Speise im Frühjahr und werden auch als stuhlgangsfördernd bezeichnet.

### **Holundermus**

Das sogenannte Holundermus gewinnt man aus den reifen Beeren, die in Wasser gekocht und durch ein Sieb getrieben werden. Mit Apfelscheiben gekocht und etwas gesüßt, kalt oder warm genossen, schmeckt dieses Mus nicht nur vorzüglich sondern wirkt auch blutreinigend und belebend.

### **Holundersekt**

- 5 Liter Wasser
- 17 Holunderblüten-Dolden
- 375 Gramm Honig
- 73 Gramm Obstessig
- 10 Zitronen, ungespritzt, in Scheiben geschnitten.

Das Wasser wird in einen Steinguttopf gegeben, Honig und Obstessig werden in das Wasser eingerührt, anschließend die Holunderblüten-Dolden hineingegeben, die Zitronenscheiben muß man etwas auspressen. Der Topf wird zugedeckt und bleibt drei Tage in der Sonne stehen, gelegentlich umrühren, danach gut abseihen, am besten durch einen Melitta Filter, in dem 2 Filtertüten eingelegt werden. In Flaschen füllen, gut verschließen, dunkel und kühl aufbewahren, mit dem Verschuß nach unten. Der Sekt ist nach 8 Tagen bereits trinkfertig, gewinnt aber mit längerer Lagerung noch an Geschmack. Flaschen nur halb voll füllen wegen der sich bildenden Kohlensäure. Vorsicht beim Öffnen, es knallt wie bei richtigem Sekt. Das Getränk ist an heißen Sommertagen sehr erfrischend.