

Pflanz' dir dein Vogelfutter!

Heimische Gehölze – Für Mensch und Natur

Nr. 4. Die Eberesche (Vogelbeere)

Sorbus aucuparia ist der botanische Name der Eberesche mit ihrer lichten Krone und den auffallenden roten Beeren im Herbst. Viele Gehölze sehen aus wie sie. Heimische Gartenvögel kennen jedoch den Unterschied und lassen die Beeren ähnlich erscheinender Zuchtformen und Arten aus anderen Erdteilen hängen.

Die Heimat der Eberesche ist fast ganz Europa. Sie ist recht anspruchslos und kommt auf vielen Böden zurecht. Im Vergleich zu anderen Bäumen ist sie mit zehn bis maximal fünfzehn Metern eher klein.

Das Holz wurde früher wegen seiner schönen Maserung gerne für Drechsler- und Tischlerarbeiten genutzt. Es ist hart und schwer, zugleich aber elastisch und biegsam. Stämme in guter Qualität sind heute nur noch selten.

Die jungen Blätter riechen nach Marzipan, wenn sie zerrieben werden. Neun bis siebzehn kleine, scharf gezahnte Blätter sitzen an einem Blattstiel. Sie färben sich im Herbst herrlich gelb bis rot. In filzigen, flachen, schirmförmigen Rispen blüht die Eberesche im Juni. Ihr Nektar und Pollen locken zahlreiche Bienen, Hummeln und Käfer an. Die Beeren reifen im Oktober. Sie sind der schönste Schmuck des Baumes. Wenn die Vogelbeeren fruchten, hängen die Äste wegen ihrer schweren Beerenlast weit herunter.

Dann lassen sich an den Bäumen zahlreiche Singvögel beobachten. Dompfaff, Amsel, Drossel, Fink und Star sind nur einige von dreißig Vogelarten, die beim Verzehr der fleischigen Früchte beobachtet wurden. Besonders gerne werden die Beeren nach dem ersten Frost gefressen, da der Zuckergehalt dann ansteigt. Aber auch über dreißig Säugetierarten lassen sich die Beeren schmecken. Bei den Tieren ist die Eberesche also überaus beliebt. Ein guter Grund, sie wieder in die Gärten zu pflanzen. Wegen ihrem lockeren, lichten Wuchs und der geringen Größe ist sie auch für kleine Gärten sehr gut geeignet. In naturnahen Hecken ist sie unverzichtbar.

Die etwa einen Zentimeter großen kugeligen Beeren schmecken herb bis bitter und haben einen relativ hohen Anteil an Vitamin C. Werden sie nach dem ersten Frost geerntet, lassen sich säuerliche Marmeladen daraus kochen.

Freundlicher Pflanz(en)-Tipp von Ihrem NABU Herford