

Pflanz' dir dein Vogelfutter!

Heimische Gehölze – Für Mensch und Natur

Nr. 3. Schwarzer Holunder (Sambucus nigra)

Während der Blütezeit von Mai bis Juli und zur Fruchtreife im August und September wird der Schwarze Holunder, botanisch *Sambucus nigra*, besonders beachtet. Im Frühsommer verströmen die Blüten ein herrlich duftendes Aroma. Im bis 7mm dicke, lackschwarze Früchte an hängenden Schirmen. Der Name des Holunders stammt noch aus vorchristlicher Zeit. Er war der Baum der Holda, der Beschützerin von Haus und Hof. Aus ihr wurde später die bekannte Frau Holle. In Norddeutschland wird das Gehölz auch Fliederbeerbusch genannt. Mit dem Gartenflieder hat der Holunder aber nur den angenehmen Duft gemein.

Auf das Auge wirken die kleinen, cremeweißen Blüten eher unscheinbar. Dafür betören die Blüten mit einem lieblichen Duft. Bienen, Hummeln, Schmetterlinge und Fliegen werden dadurch angelockt. Sie befruchten die Blüten und werden mit einer Pollenspende belohnt.

Der Stamm ist mit einer auffallenden grau bis hellbraunen, rissigen Borke bedeckt. Die jungen Zweige haben weißes, weiches Mark. Dieses kennzeichnet den Strauch auch ohne Blätter im Winter.

Der Holunder wächst von Natur aus in unserer Region. Er ist an unser Klima und unsere Böden angepasst und wird je nach Standort zwischen 5 und 7 m hoch. Selten entwickelt er sich als kleiner Baum mit krummen Stamm und wächst auf über 10 m Höhe heran. Er verträgt kräftige Rückschnitte und eignet sich, zum Beispiel als Solitär, auch für kleinere Hausgärten.

Die oberseits tiefgrünen, unterseits hellgrünen Blätter sind lang gestielt. Zerrieben entfalten sie ein unangenehmes Aroma. Viele Teile des Holunders werden von alters her genutzt. Der purpurrote bis schwarze Saft der Früchte wurde früher zum Färben von Leder genommen. Aus dem schön gemaserten Wurzelholz werden Pfeifenköpfe gemacht. Die grünen, noch unreifen Früchte sind giftig. Sind sie schwarz ausgereift und werden erhitzt können sie gegessen werden. Aus den vom Mark befreiten Zweigen bauten sich Kinder Flöten und Blasrohre.

Die saftigen, dreisamigen Früchte sind reich an Kalium und Magnesium. Sie und die herrlich duftenden Blüten lassen sich zu Wein, Suppe, Gelee, Marmelade, Saft und Likör verarbeiten. Die Blütendolden des Holunders können in Pfannkuchenteig und schwimmenden Fett zu köstlichen Holderküchle ausgebacken werden.

Aber auch für Tiere ist der Holunder wichtig. Marienkäfer und Florfliegen lassen sich Blattläuse schmecken, die oft an den jungen Trieben sitzen. Singdrossel, Amsel, Star, Buchfink, Garten- und Mönchsgrasmücke ernähren im Frühjahr und Sommer ihre Jungen mit den Insekten, die auf dem Holunder leben. Im Spätsommer sind es die Beeren, die auf dem Speiseplan der Vögel stehen.

Ein Verwandter des Schwarzen Holunders ist der Traubenholunder, botanisch *Sambucus racemosa*. Er wird nur 3 m hoch und blüht grünlich gelb an kegelförmigen Rispen. Seine scharlachroten Beeren reifen früher als die des Schwarzen Holunders. Auch er eignet sich für den Hausgarten.

Freundlicher Pflanz(en)-Tipp von Ihrem NABU Herford