

## **Teil33**

### **(Tracht) Pflanzen**

### **Der Schwarze Holunder *Sambucus nigra***

Der Schwarze Holunder (*Sambucus nigra*), auch bekannt als Holderbusch oder Holler, ist ein Strauch aus der Gattung Holunder (*Sambucus*).

Der Schwarze Holunder ist eine der in Mitteleuropa häufigsten Straucharten. Seine Blüten und Früchte finden vielfach Verwendung als Heilmittel, Lebensmittel und Farbstoff.



Der Schwarze Holunder ist ein bis 11 Meter hoher Strauch oder kleiner Baum mit starker Verzweigung. Die Zweige des Holunders sind oftmals bogenartig ausladend. Die Rinde ist von graubrauner Farbe und übersät mit Lentizellen, die als hellere Erhebungen ins Auge fallen. Diese Erhebungen sind ausgefüllt mit weißem, fast schaumstoffartigem Mark. Die dickeren Äste sowie der Stamm haben eine längsgefurchte graubraune, korkartige Borke. Der Holunder ist ein Flachwurzler mit weitreichendem Wurzelwerk.

Ab Mai bis in den Juli erscheinen am jungen Holz bis zu 30 cm große, flache Schirmrispen aus vielen Einzelblüten. Ihr frischer, fruchtiger Duft ist unverwechselbar und typisch für den Holunder. Die weißen oder leicht gelblichen Blüten sind in der Regel fünfzählig. Sie besitzen entsprechend jeweils fünf Kelchblätter, fünf miteinander verwachsene Kronblätter, fünf freie Staubblätter mit gelben Staubbeuteln und drei miteinander verwachsene Fruchtblätter, die später in der Frucht drei Kerne bilden. Ein kleinerer Teil der Blüten ist jedoch auch vierzählig. (Übrigens: Zerreibt man ein Blatt zwischen den Fingern, riecht es auch leicht nach den Blüten; so kann Holunder auch einfach erkannt werden, wenn er keine Blüten oder Früchte trägt.) Die Blüten werden von Fliegen und Hautflüglern besucht.

Im August und September beginnen die anfangs roten, später schwarzen Vitamin-C- und Kalium-reichen, ungefähr sechs Millimeter großen „Beeren“ (eigentlich Steinfrüchte) (die auch als „Fliederbeeren“ bezeichnet werden) zu reifen, mit jeweils drei Samen und burgunderrotem Saft, der aus Textilien kaum auswaschbar ist. Während diese Früchte reifen, färben sich auch die Stiele, an denen sie sitzen, rötlich. Die Beeren sind nach dem Abkochen oder Vergären essbar. Die Früchte werden hauptsächlich durch Vögel (z.B. Amseln, Drosseln, Stare und Mönchsgrasmücken) verbreitet, doch auch Säugetiere und Menschen tragen zur Verbreitung bei.

Die Pflanze kann etwa 20 Jahre alt werden.

Sowohl die Blütenstände als auch die daran gereiften Früchte lassen sich als Lebensmittel verwenden.

Die bekannteste Zubereitungsform für die Blüten sind ausgebackene Holunderblüten, die im deutschen Sprachraum als Hollerküchel, Holunderpfannekuchen, Holunderküchle oder Hollerschöberl bezeichnet werden. Dabei werden die Schirmrispen in einen dünnflüssigen Teig aus Mehl, Eiern und weiteren Zutaten getaucht und anschließend gebraten oder frittiert. Darüber hinaus werden die Blüten als Geschmack gebende Komponente für Getränke verwandt. Besonders weit verbreitet ist Holunder-Sirup und Holundersekt. In beiden Fällen werden die Blüten in eine Zuckerlösung gelegt und nach einigen Tagen abfiltriert. In dieser Zeit hat die Zuckerlösung den Holundergeschmack angenommen.

Dem Holunderstrauch wurden sowohl unheilvolle als auch positive Eigenschaften nachgesagt. Das Verdorren eines Strauches zeigte den Tod eines Familienmitglieds an. Andererseits galt er als Abwehrmittel gegen schwarze Magie und Hexen, schützte vor Feuer und Blitzeinschlag und man sollte unter ihm vor Schlangenbissen und Mückenstichen sicher sein. Auch beherbergte er wohlgesinnte Hausgeister, was den Strauch in vielen Hausgärten heimisch werden ließ und zu dem Spruch führte, dass man vor einem Hollerbusch den Hut ziehen müsse.

Der unangenehme Geruch des Laubes soll daher kommen, dass sich Judas an einem Holunderbaum erhängt haben soll.