



URL: http://www.waldwissen.net/wald/baeume_waldpflanzen/laub/bfw_elsbeere/index_DE
Zitierung: Steinbauer, S.; Kirisits, T. (2008): Juwel des Wienerwaldes. Forstzeitung 3, 26
Autor(en): Thomas Kirisits, Sylvia Steinbauer
Online-Version: Stand: 09.02.2011
Redaktion: BFW, A

Die Elsbeere: Juwel des Wienerwaldes

Der Elsbeerbaum ist selten anzutreffen. Und wenn man ihn trifft, dann heißt das noch lange nicht, dass man sich an seinen Früchten erfreuen darf. Denn die Verwandten der Vogelbeere tragen erst im reifen Alter Früchte – und das nur alle paar Jahre. Im Biosphärenpark Wienerwald sind die wunderbaren Bäume noch häufig zu finden.



"Elsbeerreich": Im westlichen Wienerwald (Niederösterreich) kommt die Elsbeere relativ häufig als Solitärbaum in der Kulturlandschaft vor (freistehender Elsbeerbaum bei Forsthof). Auf diesen Bäumen reifen die Früchte für einen der seltensten und besten Edelbrände Österreichs

Er ist in den Laubwäldern West-, Süd- und Zentraleuropas zu Hause, besiedelt Teile Nordafrikas, Kleinasien und des Kaukasus, gehört zur Familie der Rosengewächse, wird 200 bis 300 Jahre alt, erreicht manchmal Durchmesser von über einem Meter und Höhen über 30 Meter: Die Rede ist vom Elsbeerbaum, der warme und sonnige Hänge bevorzugt und sich auf nährstoffreichen, tiefgründigen, zumeist kalkhaltigen und gut durchlüfteten Böden am besten entwickelt.

In Österreich ist dieses "Juwel" europäischer Wälder im pannonischen Raum mäßig häufig, in Oberösterreich und Tirol selten und in anderen Bundesländern zerstreut zu finden. Nur in Vorarlberg fehlt die Elsbeere, die im Volksmund auch Adlitzbeere, Adlasbeer, Odlasbir oder Odlasbia genannt wird.

Willkommen im Elsbeerreich



Elsbeer-Blätter



Blütenstand der Elsbeere



Freistehender, blühender Elsbeerbaum bei Altengbach im westlichen Wienerwald



Elsbeer-Früchte liefern den Rohstoff für einen der besten und wertvollsten Edelbrände Österreichs



"Schützen durch Nützen": Verkauf getrockneter Elsbeer-Früchte. Alle Fotos: Thomas Kirisits, IFFF-BOKU Wien & ÖGEBS

Im und nahe dem Biosphärenpark Wienerwald, in der Gegend um Michelbach, Altlenzbach, Brand-Laaben, Kasten, Stössing, Pyhra, St. Veit an der Gölsen, Rohrbach an der Gölsen, Hainfeld, Ramsau und Innermanzing kommt dieser Baum sehr häufig in der Kulturlandschaft vor – was einzigartig in Europa ist. Um die Erhaltung, Pflege und Vermarktung von *Sorbus torminalis* Crantz, wie die Elsbeere in der Fachsprache der Botaniker heißt, voranzutreiben, wurde vor kurzem ein Verein zur Erhaltung, Pflege und Vermarktung der Elsbeere gegründet, der Teile des westlichen Wienerwaldes, den so genannten Wiesenwienerwald, zum "Elsbeerreich" ausgerufen hat.

Im Besonderen wird das Augenmerk des Vereins darauf liegen, die mächtigen und stolzen Elsbeerbäume der Region zu erhalten und – falls sie Früchte tragen, was oft nur mit mehrjährigem Abstand der Fall ist – zu beernten, die Früchte zu verarbeiten und als Nischenprodukte zu vermarkten. Die Elsbeere macht sich rar, wie sonst kaum eine Frucht: Was die weiße Trüffel unter den Pilzen, ist die Elsbeere unter den Früchten.

An der Frucht wirst du sie erkennen

Die dunkelgrünen Blätter der Elsbeere sind etwa zwei bis sieben Zentimeter lang, spitz gelappt und am Rand gesägt. Von den sieben bis neun Lappen sind die untersten stärker abgespreizt, wodurch die Blätter auf den ersten Blick jenen von Ahorn-Arten ähneln. Blüten und Früchte lassen Elsbeerbäume aber zweifelsfrei als Vogelbeer-Verwandte erkennen. Die Blüten sind weiß und bilden aufrechte, lockere Doldenrispen. Die Vitamin-C-reichen, bis zu zwei Zentimeter großen Früchte – die Elsbeeren – reifen bis zum Oktober heran und liefern den Rohstoff für einen geschätzten Edelbrand, der sich durch ein einzigartiges Mandel- und Marzipan-Aroma auszeichnet und dem in der Volksmedizin wunderartige Wirkung nachgesagt wird.

Die reifen Früchte sind rötlich-braun gefärbt und hell punktiert. Zuerst sind sie noch hart, werden bei Vollreife aber teigig-weich. Die Ernte ist äußerst zeitaufwändig und anstrengend, da die Früchte nicht abfallen, sondern in bis zu 12 Metern Höhe in mühevoller Handarbeit geerntet werden müssen. Für die Schnapsgewinnung werden die Elsbeeren händisch gerebelt und dann mit Wasser und Gärhefe eingemaischt. Die Ausbeute beim Brennen ist gering – 100 Liter Maische ergeben nur drei bis vier Liter fertigen Brand. Vollreife, saftige Elsbeer-Früchte schmecken ähnlich wie Hagebutten angenehm fruchtig-säuerlich-süß und eignen sich auch für die Herstellung von Marmelade, Mus und Kompott. Mittlerweile sind auch Nischenprodukte wie Elsbeer-Schokolade und getrocknete Elsbeeren erhältlich. Früher fanden die Früchte als Volksheilmittel gegen Ruhr und Durchfall Verwendung.

Hochwertiges Holz

Auch das harte, schwere, zähe und elastische Holz des Baumes ist sehr begehrt. Es ist hell, weißlich-gelb bis rötlich-braun und ähnelt den Hölzern des Birnbaumes und des Speierlings, mit denen es mitunter unter dem Handelsnamen "Schweizer Birnbaum" vermarktet wird. Traditionell wurde es in Bereichen eingesetzt, wo mechanische Festigkeit wichtig war, beispielsweise wurden Spindeln von Weinpressen, Achsen und Radnaben aus Elsbeerholz erzeugt.

In jüngster Zeit sind Bedeutung und Wert der seltenen Elsbeere als Nutzholz enorm gestiegen. Für qualitativ hochwertiges Möbel- und Furnierholz werden gegenwärtig Spitzenpreise von bis zu 10.000 Euro pro Festmeter erzielt. Es empfiehlt sich deshalb, einzeln anfallende, qualitativ einwandfreie Elsbeer-Stämme bei Laubholzsubmissionen zu vermarkten oder gezielt Tischlern anzubieten, die auf die Herstellung von Unikat-Möbeln spezialisiert sind. Das Holz ist auch für den Bau von Musikinstrumenten und Messgeräten hervorragend geeignet und es ist ferner ein hochwertiges Drechsler- und Schnitzerholz.

Schützen durch Nützen

Darüber hinaus erfreuen Elsbeeren den Wanderer, Spaziergänger und Naturliebhaber das ganze Jahr hindurch: mit ihren bizarren Baumgestalten, ihrer kleingefelderten Borke, ihren attraktiven Blättern, Blüten und Früchten und vor allem im Herbst mit ihrem lebhaft gefärbten Laubkleid. Die Erhaltung der biologischen, ästhetischen und kulturellen Vielfalt ist eine der Hauptfunktionen des Biosphärenparks Wienerwald – die Bewahrung dieses Juwels der europäischen Wälder im Wienerwald kann dazu einen Beitrag leisten. Und wie bei vielen seltenen und gefährdeten Pflanzen- und Tierarten gilt auch für die Elsbeere: "Erhalten und Schützen durch Nützen"!

Weitere Informationen rund um die Elsbeere

Originalartikel: Juwel des Wienerwaldes ([pdf](#), 200 KB)

Klumpp, R. Th., Kirisits, T., 2007: Elsbeere – *Sorbus torminalis* Crantz. Steckbrief Nr. 108 der Kampagne überLEBEN von Naturschutzbund, Lebensministerium und den Bundesforsten. Naturschutzbund Österreich.

Elsbeere – Die Königin derer Obstbrände: www.elsbeere.at

Genuss Region Österreich - Wiesenwienerwald Elsbeere: www.genuss-region.at/article/archive/24701

Wienerwald Elsbeere erstes NÖ Slow Food Produkt: www.oekonews.at/index.php?mdoc_id=1034289

ElsBeerReich: www.elsbeerreich.at/Willkommen.html

Wiesenwienerwald Chequer Tree: www.slowfoodfoundation.com/eng/presidi/dettaglio.lasso?cod=396

Kulinarium-Abende der Elsbeere der Landgasthaus Schwarzwallner in Michelbach:
www.schwarzwallner.at/kulinarische_woche_2008_10_11_abend_der_elsbeere.htm

Förderkreis Speierling, www.foerderkreis-speierling.de

Stiftung Landesbank Baden-Württemberg: Natur und Umwelt (Hrsg.): Die Elsbeere. Heft 27 der Schriftenreihe "Naturschutz im Kleinen", 28 Seiten. (Bezug der Broschüre gegen Portoersatz; Internet: www.lbbw.de/lbbwde/1000010863-de.html, E-Mail: Claudia.Bamboschek@LBBW.de)

Holz ist genial - Holzarten: [Elsbeere](#)

Urholz – Möbel aus einheimischen Edelhölzern: www.urholz.de

Kontakt

- [Thomas Kirisits](#), Institut für Forstentomologie, Forstpathologie und Forstschutz (IFFF), Department für Wald- und Bodenwissenschaften (WABO), Universität für Bodenkultur Wien (BOKU), Hasenauerstraße 38, 1190 Wien, Österreich
[Sylvia Steinbauer](#), Umweltdachverband, Alser Straße 21, 1080 Wien, Österreich