



Ein prächtiger blühender Schlehenbestand aus einem Individuum

Die Schlehe

Lichtliebendes Urgestein

Die Schlehe (*Prunus spinosa*) ist ein anpassungsfähiger, weit verbreiteter Strauch, dessen Früchte bereits seit der Jungsteinzeit gesammelt werden. Solange die Schlehe ausreichend Licht vorfindet, kommt sie auch mit allen übrigen Standortbedingungen gut zurecht. Durch seine vielen Wurzelschösslinge wird der dornig bewehrte und sparrig verzweigte Strauch meist viel breiter als hoch. Oft geht man viele Schritte lang an einem Schlehengebüsch vorbei und hat es dabei meistens mit nur ein und derselben Pflanze zu tun. Mit ihrer Fähigkeit, weitreichende Wurzelausläufer zu bilden, macht die Pflanze ordentlich Meter und treibt auch nach einem Rückschnitt wieder kräftig nach.

Tausendsassa Schlehe

Als echter Tausendsassa bietet die Schlehe fast das ganze Jahr über Nahrung und Lebensraum für unzählige Tierarten.

Für die Schlehen-Nachkommenschaft sorgen unsere bestäubenden heimischen Hummelarten und -sofern es ausreichend warme Flugbedingungen gibt auch die Honigbienen.

Da die Schlehenblüte neben Pollen auch Nektar bietet, zieht sie außerdem viele saugende Schmetterlinge an, die sehr zeitig im Jahr unterwegs sind. Dazu zählt z. B. das Tagpfauenauge, der C-Falter oder der Kleine Fuchs.

Insgesamt wurden auf Blüten und Blättern der Schlehen über 113 Schmetterlingsarten festgestellt. Damit stellt die Schlehe die vielgelobte Schmetterlingspflanze Brennnessel weit in den Schatten!



C-Falter



Tagpfauenauge



Kleiner Fuchs

Die gut „getarnte“ Zuckerseite

Bald nachdem der Schwarze Holler und der Dirndlstrauch die ersten Früchte tragen, beginnt auch der Schlehdorn mit der Fruchtreife – ein wahres Eldorado für zahlreiche Vogelarten und für so manchen Hobbykoch. Mit 5 – 10 % Zuckergehalt ist die Schlehe genaugenommen nämlich pinksüß und liegt damit klar vor der Erdbeere und gleichauf mit Apfel oder sogar Coca Cola! Dass wir davon fast nichts mitbekommen, liegt in erster Linie an der menschlichen Sensorik und an der Tatsache, dass der hohe Gerbsäuregehalt unser Geschmacksempfinden derartig irritiert, dass wir die Süße und die Aromastoffe einfach nicht wahrnehmen können.



Schlehenfrüchte und grubiger Kern

Das Märchen vom Frost

Die geläufige Behauptung, dass Schlehen erst nach dem Frost genießbar sind, stimmt nur zum Teil. Tatsächlich läuft es in der Schlehe so: Der moderne Name für die irritierende Gerbsäure ist Tannin und die eigentliche Waffe gegen diese unangenehme Substanz der Schlehenfrüchte steckt im Fruchtfleisch selbst – der Rotfarbstoff Anthocyan, der bei der Schlehenfrucht in der Fruchthaut konzentriert ist. Während der Fruchtreife reagieren die Anthocyane mit den Tanninen und bewirken ihren Abbau. Damit nimmt die geschmackliche Qualität von rohen Schlehenfrüchten beständig zu.



Wäre die heimische Vegetationsperiode nur eine Spur länger, könnte sich die fruchteigene Tannin-Beseitigung zeitlich ausgedehnen. Und das ist es, was der Frost bei der Geschmacksverbesserung der Schlehenfrüchte leisten kann: Zellen zerreißen, sodass der Zellsaft austritt und die schleheigenen Tanninabbau-Prozesse ermöglicht werden. Wer also gerbsauren Schlehenfrüchten nach dem Einfrieren und anschließenden Auftauen keine Zeit zum Reifen gibt, hat noch sehr wenig für die Tanninbeseitigung getan!

LITERATUR-TIPP!

„Die Schlehe“, eine 44-seitige, reich bebilderte Monografie des Vereines Regionale Gehölzvermehrung RGV.

Infos und Bestellung unter www.rgv.or.at.

