

## Baum des Jahres 2011

*Pflanzen Sie diese Beere!*

**Das Kuratorium Baum des Jahres (KBJ), ein Gremium aus 34 Umweltverbänden und Gehölzexperten, hat nach der Vogelkirsche für 2010 nun die Elsbeere in den Rang besonderer Aufmerksamkeit gehievt. Warum gerade diesen Baum, den „die meisten Menschen bisher gar nicht kannten“, wie eine Blitzumfrage des KBJ-Vorstehers Andreas Roloff ergab? Eben darum, meint der Forstbotanikgelehrte der TU Dresden. Ihr Schattendasein als bislang unbeschriebenes Blatt sei allein schon ein Grund für ihre Wahl zum Baum des Jahres. Der zweite Grund, sagt Roloff, „ist ihre Seltenheit, obwohl sie fast überall in Deutschland wachsen könnte.“ Drittens habe sie eines der edelsten Hölzer, eine attraktive und relativ späte Blüte, eine traumhafte Herbstfärbung und Früchte, mit denen man hochwertige Delikatessen herstellen könne – ja, wenn man von dieser Pflanze Kenntnis nähme.**

*Sorbus torminalis* heißt die Elsbeere unter Gehölzkundlern oder Dendrologen und meint damit dessen mittelalterliche Nutzung als Heilpflanze. Tormina steht lateinisch für Bauchgrimmen, weil man gegen einen „weichen Leib“, wie man Durchfallerkrankungen früher bezeichnete, die rötliche (= sorbus) Frucht der Elsbeere verabreichte. Sie wurde auch gegen die Krankheiten Cholera und Ruhr verwendet und wird deshalb regional auch Ruhrbirne genannt. Im September oder bisweilen erst im Oktober sind die einen Zentimeter großen Früchte reif. Anfangs sind sie gelblich, verfärben sich dann rötlich und in der Vollreife braun mit hellen Punkten. Sie sind zunächst hart, werden nach der Ernte teigig und schmecken mehlig und säuerlich. Kein Wunder, enthält doch keine andere einheimische Frucht so viel Vitamin C wie die Elsbeere. Sie lässt sich trefflich als Marmelade verarbeiten und auch getrocknet im Müsli essen. Auch ein ganz besonderer Obstbrand wird daraus hergestellt, der aber wegen der zeitaufwendigen und anstrengenden Ernte – die Früchte fallen nicht ab, sondern müssen auf hohen Leitern aus der Krone abgepflückt werden – nicht ganz billig ist: Etwa der vierfache Preis gegenüber anderen Edelbränden ist üblich, also werden es leicht 200 Euro pro Liter.

Die Elsbeere ist neben Vogelbeere, Mehlbeere und Speierling eine von vier Sorbus-Arten und meist nur als Einzelbaum zu finden. Im Wald ist sie nur zu erkennen, wenn man sich die Form ihres Blattes einprägt. Es ist dem des Ahorns sehr ähnlich, allerdings mit dem Unterschied, dass die Blätter nicht gegen-, sondern wechselständig am Spross stehen. Wenn man genauer hinsieht, sagt Botanikprofessor Andreas Roloff, erkenne man zudem, dass sie nicht gleichmäßig handförmig gelappt seien wie der Ahorn. Im Herbst heben sich die Elsbeerblätter dann deutlich von anderen ab, da sie sich sehr früh leuchtend rot färben.

*Sorbus torminalis* wächst vor allem auf nährstoffreichen, aber eher trockeneren Standorten. Deshalb gilt: Wo Wein wächst, fühlt sich auch die Elsbeere wohl. Nicht zufällig liegen ihre Hauptvorkommen hierzulande an Rhein, Ahr, Mosel, Neckar und

Saale. Doch auch im Spessart und auf der Rhön gibt es noch einige Bestände. Da die Konkurrenzfähigkeit der Elsbeere im Klimawandel deutlich zunimmt, kann man sie ohne hohen Pflegeaufwand auch als Mischbaumart im Wald erhalten. „Wir hoffen, dass die Elsbeere jetzt einen ähnlichen Aufschwung erlebt wie der Speierling nach seiner Wahl zum Baum des Jahres 1993“, sagt Christoph Rullmann von der Schutzgemeinschaft Deutscher Wald. Damals sollen mehr als eine halbe Million Speierlinge neu angepflanzt worden sein. Auch die oberste Naturschützerin des Landes, Beate Jessel, empfiehlt „ganz besonders die Pflanzung, Schutz und Pflege dieser Baumart in der offenen Landschaft“.

von Tim Bartels

> **Weitere Informationen:** [www.baum-des-jahres.de](http://www.baum-des-jahres.de)

Aus den Umweltbriefen 23/2010, Seite 15 vom 18. November 2010  
[www.umweltbriefe.de](http://www.umweltbriefe.de)