



## **Kornelkirsche**

Ein heimischer Strauch für Garten und Landschaft – Wildobst zum Naschen

Die Kornelkirsche (*Cornus mas*) wächst natürlich in Auwäldern und lichten Mischwäldern von Europa bis Kleinasien. Sie gedeiht von Sonne bis Halbschatten, ist gut schnittverträglich und hat eine schöne Herbstfärbung. Sie ist ein Großstrauch der 2 bis 8 m hoch wird und ein tiefreichendes Wurzelwerk ausbildet. Kornelkirschen bevorzugen einen humosen, kalkhaltigen, nicht zu trockenen Boden.

Die Kornelkirsche ist eines der am frühesten blühenden heimischen Gehölze. Sie blüht von Februar bis April, vor dem Laubaustrieb und trägt Tausende, bis ½ cm große, goldgelbe, vierblättrige Blütenscheiben zu 10 bis 25 in kopfigen bis 2 cm breiten Dolden. Die Blüten duften schwach nach Honig. Die nektar- und pollenreichen Blüten sind neben der Salweide erste Nahrung für Wildbienen, Honigbiene, Schmetterlinge und Schwebfliegen. Die Beeren holen sich 15 Vogelarten (u.a. Seidenschwanz, Singdrossel, Eichelhäher, Kernbeißer, Dompfaff). Das Holz der Kornelkirschen ist gut für Drechsel und Einlegearbeiten geeignet. Die Früchte reifen ab August bis Oktober. Die Kornelkirschen sind kirschrot, bis 2 cm lang, fleischig und enthalten einen großen, zweisamigen Kern. Das Fruchtfleisch ist essbar, hat einen hohen Vitamin-C-Gehalt und schmeckt säuerlich-herb.

### **Sorten**

Für den Garten eignen sich die Art oder die Sorten Kanslaker, Schumerer, Jolico, Titus, Schönbrunner Gourmet-Dirndl, die größere Früchte tragen. Großfruchtige Sorten tragen am besten, wenn sie eine Wildform als Befruchter haben.

Vollreife Kornelkirsche kann man sehr gut roh essen, alleine oder gemischt mit anderen Früchten verarbeiten zum Beispiel zu Saft, Gelee und Marmelade.

### **Ernte**

Am einfachsten werden die reifen Früchte geerntet, wenn man unter den Strauch ein Tuch legt und die Zweige leicht schüttelt.

### **Verarbeitung**

Relativ einfach und unproblematisch lassen sich Kornelkirschen mit einem Dampfentsafter entsaften. Die Früchte werden vor dem Verarbeiten verlesen und gründlich gewaschen. Von 2,5 kg Kornelkirschen erhält man nach einer Entsaftungszeit von einer Stunde etwa 1 l Saft. Wesentlich länger sollte nicht entsaftet werden, der Saft schmeckt dann nicht mehr so fein fruchtig und frisch.

Das Entsteinen der Früchte ist relativ arbeitsaufwendig. Mit den üblichen Passiersieben oder auch mit den Fruchtpressen, die zur Herstellung von Fruchtmarmelade empfohlen werden, kann wegen der großen, harten Steine nicht gearbeitet werden. Man entsteint die Früchte mit dem Messer oder mit dem Kirschentsteiner. Am besten geht das, wenn sie bereits kräftig rot gefärbt sind aber noch fest. In einer halben Stunde schafft man so etwa ½ kg.

## Rezepte

### Kornelkirschen-Limonade

Saft mit Mineralwasser mischen und nach Belieben süßen.

### Kornelkirschen-Kompott

400 g Zucker mit 1,5 l Wasser zu Zuckersirup kochen, 500 g Kornelkirschen waschen, zugeben und 10 min weich kochen.

### Kornelkirschengelee

Kornelkirschensaft im Verhältnis 1:1 mit Gelierzucker mischen und zu Kornelkirschengelee verarbeiten. Wer es gerne säuerlicher mag kann auch 1:2 oder 1:3 Gelierzucker verwenden.

### Kornelkirschenmarmelade

Bevor man die entsteinten Kornelkirschen zu Marmelade weiterverarbeitet sollte man sie zerkleinern und 20 min weichkochen, sonst bleibt die Schale etwas zäh, wie bei kandierten Früchten. Nach dieser Kochzeit Gelierzucker im Verhältnis 1:1 zufügen und einkochen. Wenn man zu 500 g Kornelkirschen 2-3 geschälte Pfirsiche gibt schmeckt das besonders lecker.

### Wilde Marmelade

1 kg verschiedene Beeren und Früchte, z.B. Kornelkirschen, Holunderbeeren, Kriecherln, Brombeeren verlesen, waschen, entsteinen und zerdrücken. 1 kg Gelierzucker und den Saft einer Zitrone hinzufügen, verrühren, 4 min sprudelnd kochen lassen und abfüllen.

### Kornelkirschenkonfekt

1 kg entsteinte, zerkleinerte Kornelkirschen mit 1,2 kg Zucker und 50 ml Wasser zu einer festen Fruchtmasse verkochen. Fruchtmasse auf ein Backblech streichen, aushärten/trocknen lassen in kleine Vierecke schneiden und in Zucker wenden.

### Kornelkirschen süßsauer

2 kg Früchte, 0,75 l Essig, 1kg Gelierzucker, Zimtstange, Pfeffer, Nelken, Muskat und geriebener Ingwer. In der Mischung aus Essig, Gewürzen und Gelierzucker werden die Früchte 2-3 Minuten lang gekocht. Kalt werden lassen und abseihen. Die Brühe am nächsten Tag nach mal aufkochen und über die in Gläser gefüllten Kornelkirschen gießen. Gläser verschließen. Süßsaure Kornelkirschen passen besonders gut als Beigabe zu richtigen und falschen Wildgerichten.

### Kornelkirschensauce

½ kg reife Kornelkirschen, ¾ l Wasser, 1-2 Gläser guten Rotwein, etwas Butter, etwas Koriander, 1-2 Zimtstangen, 360 g Zucker, abgeriebene Schale einer Zitrone. Die Kornelkirschen mit dem Wasser, Rotwein, Butter, Koriander und den Zimtstangen langsam 1 Stunde lang kochen und dann abseihen. Den Zucker und die Zitronenschale dazugeben und die Sauce mit etwas Kartoffelmehl binden. Schmeckt lecker zu Süßspeisen und Eis.

### Kornelkirscheneis

1 kg entsteinte Kornelkirschen, 0,5 l Kirschsaf, 200g Zucker, 200 g Portwein, 2 Nelken, ½ Zimtstange. Den Zucker im Topf hellbraun karamellisieren lassen, mit dem Kirschsaf ablöschen. Dann alle anderen Zutaten dazu geben, ca. eine ½ Stunde köcheln lassen. Die Gewürze heraus nehmen und alles durch ein feines Sieb streichen. Das Fruchtmark kalt stellen und danach in die Eismaschine geben.

### Quellen/Weiterführende Literatur:

Kosmos Naturführer, Wildsträucher und Wildrosen von Reinhard Witt  
Infoblätter der Fachhochschule Weihenstephan, Forschungsanstalt für Gartenbau  
Fachblatt Wildobst des Bayerischen Landesverbandes für Gartenbau und Landespflege e.V.  
Wildobst ist zum Naschen da, Kreativ-Hauptschule Langenzersdorf, Niederösterreich

Monika Sedlmaier, Kreisfachberaterin für Gartenkultur und Landespflege, Juni 2005

Fon 08191/129 1474

monika.sedlmaier@LRA-LL.bayern.de