



Kräuterwissen

Kornelkirsche, Herlitzte

Cornus mas Hartriegelgewächs (Cornaceae)



Geschichte, Botanik und Kultur

Dierlitzte oder Tierlibaum sind weitere Flurnamen, welche gebräuchlich sind.



**Verwendung in der
Naturheilkunde und Küche**

Der Blütenzweig kann auch in Backteig getaucht und heissem Fett gebacken werden.



Rezept

Kornelkirschen-Kompott



Geschichtliches

Das Holz der Kornelkirsche gilt als das wahrscheinlich härteste Holz in unseren Breitengraden. Es ist deshalb nicht sehr verwunderlich, dass bereits die Griechen und die alten Römer aus diesem Holz Nägel und Radspeichen hergestellt haben. Aber auch zu kriegerischen Zwecken soll dieses Hartholz verwendet worden sein, wurden daraus doch auch Schäfte für Kriegswerkzeuge, wie Lanzen und Speere, gefertigt. Es gibt zahlreiche Hinweise, dass bereits die Pfahlbauern der Steinzeit die Kornelle als Nahrungsmittel genutzt haben sollen. Die medizinische Wirkung als Droge aus der Kornelkirsche – lat. cornu = Horn – wird bereits in Schriften um 200 vor Christi beschrieben. Aber auch die heilige Hildegard von Bingen (1098–1179) empfahl ein Bad aus der Rinde und den Blättern der Dierlitze hergestellt, gegen Gicht und auch sonst allerlei Gebresten. Zur Herstellung von Spazierstöcken, wurde die Kornelkirsche in der Gegend der Universitätsstadt Jena (Thüringen) ab dem 18. Jahrhundert auch grossflächig angebaut.

Botanik und Kultur

Die Kornelkirsche hat von Juli bis in den späten Sommer hinein einen leuchtend roten Fruchtbehang und deshalb fällt dem Betrachter dieser Strauch oder kleine Baum auch auf. Die ursprüngliche Heimat dieses winterharten Strauches oder Baumes liegt in den Gegenden Chinas, Japans und Koreas.

Dieses Hartriegelgewächs ist eigentlich recht anspruchslos. Er schätzt einen gut durchlässigen und humosen Boden. Der Standort kann an sonnigen bis halbschattigen Lagen, an Böschungen wie auch in lichten Hecken und Wäldern sein.

Ver mehrt wird der Tierlibaum durch Samen, sprich Selbstaussaat, oder auch durch Stecklinge im zeitigen Sommer.



Verwendung in der Naturheilkunde

Als heilender Baum aus – «Mutter Gottes Apotheke» – wird die Hirlnuss bereits sehr früh in medizinischen Aufzeichnungen ausführlich beschrieben. Die heilende Wirkung der Früchte, Blätter wie auch jene der Rinde ist uns also schon sehr lange bekannt und wird auch bis in die heutige Zeit gerne genutzt. Die Früchte wirken leicht fiebersenkend und werden als Hausmittelchen gegen Darmerkrankungen, Durchfall und Erbrechen eingesetzt.

Die medizinischen Eigenschaften werden zudem als harntreibend und aktivierend vor allem für die Nieren und die Leber, sowie als blutdrucksenkend beschrieben.

Wir möchten darauf hinweisen, dass es in einzelnen Fällen zu leichten allergischen Hautreaktionen kommen kann. Neben Fruchtzucker, finden sich auch Vitamin B, C und E, Flavonoide, organische Säuren und Gerbstoffe in den Blättern und der Rinde.

Verwendung in der Küche

Im Gegensatz zu den unreifen Früchten – welche recht säuerlich sind – kann man die voll ausgereiften, dunkelroten, schmackhaften und süßen Früchte direkt vom Baum naschen.

Diese Früchte werden zu Konfitüren, Kompott, Gelees, aber auch zu feinen Fruchtsäften und Sirup verarbeitet. Als regionale Spezialitäten werden aus diesen frisch gepressten Säften auch Liköre und andere Spirituosen hergestellt.

Die entkernten und anschliessend sanft getrockneten Früchte eignen sich auch hervorragend als schmackhafte Zugabe in feine und gesunde Fruchteeemischungen. Hier können sie auch schöne farbliche Akzente in diese Mischungen – welche sich hervorragend als kleines und persönliches Mitbringsel eignen – setzen. Wir möchten darauf hinweisen, dass es sinnvoll ist, die Zusammenstellung der jeweiligen Teemischungen mittels Etikette zu vermerken.

Neben den Früchten können aber im Frühjahr auch die noch jungen Blätter und die zarten Blüten in Teemischungen verwendet werden. Bei diesen Mischungen ist darauf zu achten, dass die verwendeten Kräuter keine dominanten Düfte, wie z. B. jenem der Pfefferminze aufweisen sollten.

Unsere Vorfahren stellten aus den gerösteten Samen auch eine Art von eher bitterem Kaffee her.



Rezept

Kornelkirschen-Kompott

500 g	Kornelkirschen
60 ml	Weisswein
60 ml	Wasser
120 g	Zucker

- 4 kleine Einmachgläser
- Kornelkirschen entstielen und waschen.
- Flüssigkeit und Zucker zusammen aufkochen.
- Kornelkirschen dazugeben, 8 Minuten köcheln lassen.
- In saubere, ausgekochte Einmachgläser einfüllen.
Sofort verschliessen und unter einem Frottiertuch auskühlen lassen.
- Kornelkirschen-Kompott zu Vanilleglace servieren.
- Tipp: Die Steine können vor dem Kochen vorsichtig aus der Frucht gepresst werden.
Die Früchte sehen dann nicht mehr sehr ansehnlich aus, dafür müssen keine Steine gespuckt werden!

