

Kräuterwissen September 2020

# EGK Newsletter

## Weissdorn

Weissdorn, zweigriffliger = *Crataegus laevigata* L. // Rosengewächs = Rosaceae

Weissdorn, eingriffliger = *Crataegus monogyna* (JACQ.)

Weissdorn, grosskelchiger = *Crataegus rhipidophylla* (GAND.)

Volks- und Flurnamen: Hagedorn, Wyssdorn, Zaundorn, Hagäpfeli, Heckendorn

 Geschichtliches

 Botanik und Kultur

 Verwendung in der  
Naturheilkunde

 Verwendung in  
der Küche

 Rezept





## Geschichtliches

1920 schrieb Henry Corveon in seinem Werk «Unsere Bäume» von einem alten Weissdorn, «the old Hawthorn», in der Grafschaft Norfolk, der urkundlich nachweisbar seit dem Beginn des 13. Jahrhunderts dort steht und dessen Stamm gegenwärtig mehr als vier Meter Umfang misst.

Ob dieser Weissdorn-Veteran 100 Jahre nachdem er in obgenanntem Buch beschrieben wurde noch steht, konnte leider nicht ausfindig gemacht werden. Man findet in verschiedenen Grafschaften in Grossbritannien aber noch heute wunderschöne Weissdorn-Alleen, die mit ihren wunderbaren Blüten und ihrer leuchtenden Fruchtepoch zum Verweilen einladen.

Die botanische Namensgebung Crataegus bedeutet «stark» und bezieht sich auf das harte Holz dieses Strauches. Um den Weissdorn ranken sich seit Alters her Mythen und Aberglaube. So soll er u. a. böse Geister abwehren können. Besonders alte und ehrwürdige Exemplare werden auch als Treffpunkte für Feen angesehen.



## Botanik und Kultur

Der Weissdorn ist eine sehr dekorative Pflanze. Die duftenden Frühjahrsblüten, die leuchtenden Früchte und das dekorative Herbstlaub können in der freien Natur und im Garten schöne farbliche Akzente setzen.

Die Weissdorngewächse sind eine Gattung von verholzenden, oft dornigen Sträuchern und eher kleinwüchsigen Bäumen. Es existieren weltweit über 250 Arten und in den gemässigten Zonen Mitteleuropas sind über 20 Sorten heimisch. Da sich die Arten relativ häufig kreuzen, ist eine sichere und genaue Bestimmung manchmal auch für Fachleute recht schwierig. Man unterscheidet deshalb in der Schweiz und den angrenzenden Ländern (Deutschland und Österreich) die ursprünglichen drei Arten, die auf dem Titel dieses Newsletters genannt werden.

Der Weissdorn bildet sich bei uns eher selten zu starken Baumformen aus, sondern kommt in Strauchform, sowie als Hecken- und Bruchgewächs am häufigsten vor. Dies ist auf den britischen Inseln anders. Dort finden sich Exemplare von Weissdorn, die bis zehn Meter hohe, stattliche Bäume bilden.

Der Weissdorn stellt eigentlich keine grossen Ansprüche. Er ist vollständig winterhart. Er gedeiht sehr gut in halbschattigen Lagen, wobei die Blüten- und Fruchtbildung am besten bei voller Sonne erfolgt.

Gefräßige Raupen, Blattfleckkrankheit, Rost und echter Mehltau können den Weissdorn hin und wieder befallen. Im Handel gibt es verschiedene Stärkungsmittel auf biologischer Basis. Manchmal hilft schon ein Rückschnitt, um diese Probleme bekämpfen zu können.

Fast jeder Garten- oder Waldboden wird vom Zaundorn – wie dieser stachelige Geselle im Volksmund auch etwa genannt wird – toleriert. Wegen seiner ausgezeichneten Schnittverträglichkeit sind die Weissdorngewächse bei uns als Hecken, Sichtschutz und Lebensraum bei einer Vielzahl von Vögeln und Schmetterlingen beliebt und entsprechend wertvoll.



## Verwendung in der Natur- heilkunde

Der Weissdorn, 1990 in Deutschland zur Heilpflanze des Jahres gekürt, hat eine lange Geschichte in der Naturheilkunde. Bereits um 50 n. Chr. beschreibt der griechische Arzt und Pharmakologe Pedanios Dioscurides die medizinische Wirkung von Weissdorn in seinen Schriften.

In der Naturheilkunde werden die Blätter, die Blüten und die Früchte verwendet. Die Hauptwirkstoffe sind die wertvollen Crataegus-Säuren, Terpentine, Saponine und herzwirksame Glykoside. Die medizinischen Eigenschaften werden in der Literatur unter anderem als herzstärkend beschrieben und gegen nervöse Herzbeschwerden, Kreislaufbeschwerden oder Arteriosklerose eingesetzt. Verwendet werden die Blüten und Blätter in Medizinal-Teemischungen.

*Wir möchten an dieser Stelle darauf hinweisen, dass sich diese Angaben nicht für eine Selbstdiagnose eignen. Bei Fragen über die Anwendung wenden Sie sich an einen Naturarzt oder ausgewiesenen Drogisten.*

## Verwendung in der Küche

Die noch jungen Blätter des Weissdorns sind im Frühjahr eine gesunde Beigabe zu Salaten. Die weissen Blüten können in Desserts verarbeitet werden oder einfach auch als essbare Dekoration dienen. Am meisten bekannt ist die Verwendung der Vitamin-C-haltigen Früchte als Mus. Da diese Früchte nur wenig Eigengeschmack haben, empfehlen wir Ihnen, dieses Mus mit anderen Früchten zu einer Konfitüre zu verarbeiten, um es so als Brotaufstrich zu geniessen. Als eine Art Kaffeeersatz können auch die Samen geschrotet und geröstet werden.

Der Hagapfel, wie der Weissdorn im Volksmund auch genannt wird, hat zunehmend eine Bedeutung in der modernen Naturküche.



## Rezept

### Weissdorn-Apfel-Konfitüre

#### Zutaten

- 1 kg Weissdornbeeren
- 1 kg Äpfel, säuerlich z.B. Boskop
- 900 g Zucker
- ca.2 dl Wasser

Die Weissdornbeeren putzen, Stiele entfernen. Beeren in eine Schüssel geben, mit 100g Zucker bestreuen. 1 dl Wasser dazugießen, bis die Beeren bedeckt sind. Schüssel zudecken. Weissdornbeeren einen Tag stehen lassen.

Weissdornbeeren im Einlegewasser zerdrücken. In eine Pfanne geben und 5 Minuten kochen. Weissdornbeeren mit Wasser ins Passe-vite geben und passieren. Flüssigkeit auffangen.

Äpfel halbieren, das Kerngehäuse ausschneiden. Die Apfelhälften in kleine Stücke schneiden. Apfelstücke, 1 dl Wasser und 800g Zucker in eine Pfanne geben, weichkochen und mit dem Stabmixer pürieren. Das Weissdornmus dazugeben und nochmals aufkochen.

In heisse Gläser einfüllen und sofort verschliessen.