

DIE ELSBEERE

DER BAUM DES JAHRES 2012



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION

VORWORT

**DAS PROJEKT „BAUM DES JAHRES“ GEHT IN
DIE 19. RUNDE. ES STELLT EINEN BESONDERS
GEFÄHRDETEN UND SCHÜTZENSWERTEN
BAUM INS RAMPENLICHT:
DIE SCHÖNE ELSE**

DER BAUM DES JAHRES

Im Gegensatz zu den letzten Jahren, in denen das Kuratorium Wald in Kooperation mit dem Lebensministerium größtenteils populäre Bäume wie die Birke, den Ahorn, oder die Zirbe gekürt hat, wurde für heuer ein Baum gewählt, der wahrscheinlich nicht jedem auf Anhieb etwas sagt – die Elsbeere!

Genau das ist eines der Ziele unseres Projekts: Die Aufmerksamkeit soll mit besonderer Gewichtung auf den Baum des Jahres gerichtet werden, damit man sich dessen bewusst wird, wie wertvoll und einzigartig

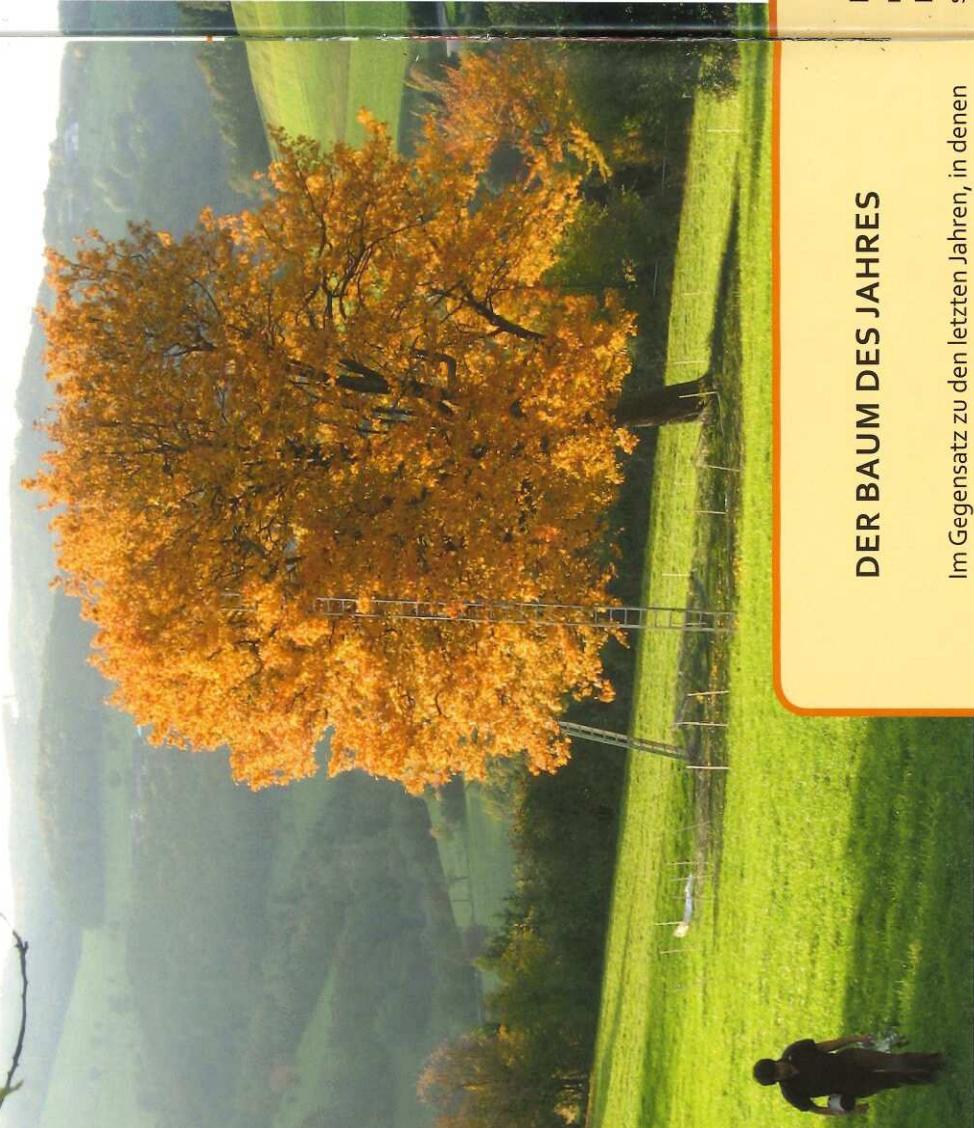
Jede einzelne Baumart ist
Doch dabei gilt es die enorme Bedeutung des
Waldes als Ganzes nicht zu vergessen – in

biologischer, gesellschaftlicher, historischer, regenerativer und wirtschaftlicher Sicht. Mit Hilfe zahlreicher Aktivitäten wie Pressekonferenzen und Baumsetzaktionen in Zusammenarbeit mit Baumschulen und Vereinen soll das öffentliche Interesse gezielt auf den Schutz des Baums des Jahres gerichtet werden, damit die Baumart nicht nur erhalten, sondern auch gefördert werden kann.

Auch die Elsbeere hat mit vielen Problemen wie Übernutzung und Wildverbiss zu kämpfen. Nicht nur die Erhaltung der restlichen genetischen Vielfalt, sondern auch die einmalige Kombination aus traditionellem Heilmittel, wertvollstem Holz und teuersten Edelbränden aus ihren Früchten machen die Elsbeere zu einem ganz besonderen Baum, der es verdient hat, gefördert und gepflegt zu werden!

Viel Spaß beim Lesen dieser Broschüre
„Baum des Jahres 2012 – Die Elsbeere“
wünscht Ihnen das Kuratorium Wald!

Kommunisten werden begrenzt. Dazu kommt, dass die für Mensch und Vieh giftige Elbe, lange Zeit systematisch verdrängt wurde. Mittlerweile muss sie gezielt gefördert



Der „Baum des Jahres 2012“ –
Eine Zusammenarbeit des
Lebensministeriums mit dem
Kuratorium Wald





KURATORIUM WALD
Lebensministerium

DIE SCHÖNE ELSE - ATLASBAUM
ATLASBEERE - ARISBEERE - ARLESBEERE
ELS-VOGELBEERE - ELZBEERE - ALZBEERE
SCHWEIZER BIRNBAUM - WILDER SPERBERBAUM

GESCHICHTE



Der Name „Sorbus“ wurde das erste mal in dem Werk „De re rustica“ des römischen Schriftstellers Marcus Porcius Cato Censorius (2. Jh. v. Chr.) genannt.

Etwa 200 Jahre später schrieb Celsus ein gleichnamiges Werk, in dem er bereits die heilende Wirkung des „*Sorbus terminalis*“ erwähnte. Gaius Plinius Secundus der Ältere befasste sich in seiner Enzyklopädie „*Natura- lis historia*“ genauer mit dem „*Sorbus terminalis*“. Er ordnete ihn systematisch ein und grenzte ihn vom Speierling ab. Er bemerkte, dass die Elsbeere die kleinste Frucht der Sorbus-Bäume hat und den anderen nicht ähnlich sieht. Er war der Meinung, dass die Elsbeere wahrscheinlich als Arznei dient. Die

Römer verwendeten die Früchte der Elsbeere als Heilmittel, legten sie in Wein ein oder ließen sie getrocknet. Nordischen Völkern wurde nachgesagt, dass sie die Früchte bereits zu einem mostartigen Getränk vergoren. In den wenigen Überlieferungen aus dem Mittelalter wird die Elsbeere selbst nicht erwähnt. Es ist aber ungeklärt, ob sie unbekannt war, beziehungsweise mit anderen Sorbus-Arten verwechselt wurde.

Die Geschichte der Elsbeere setzt sich mit Martin Luther fort, der den Baum, sein Vorkommen und die Wirkung der Früchte im 16. Jahrhundert offensichtlich kannte. Es existiert ein Brief Luthers an seinen Freund Johannes Agricola aus dem Jahr 1526, in dem er ihn

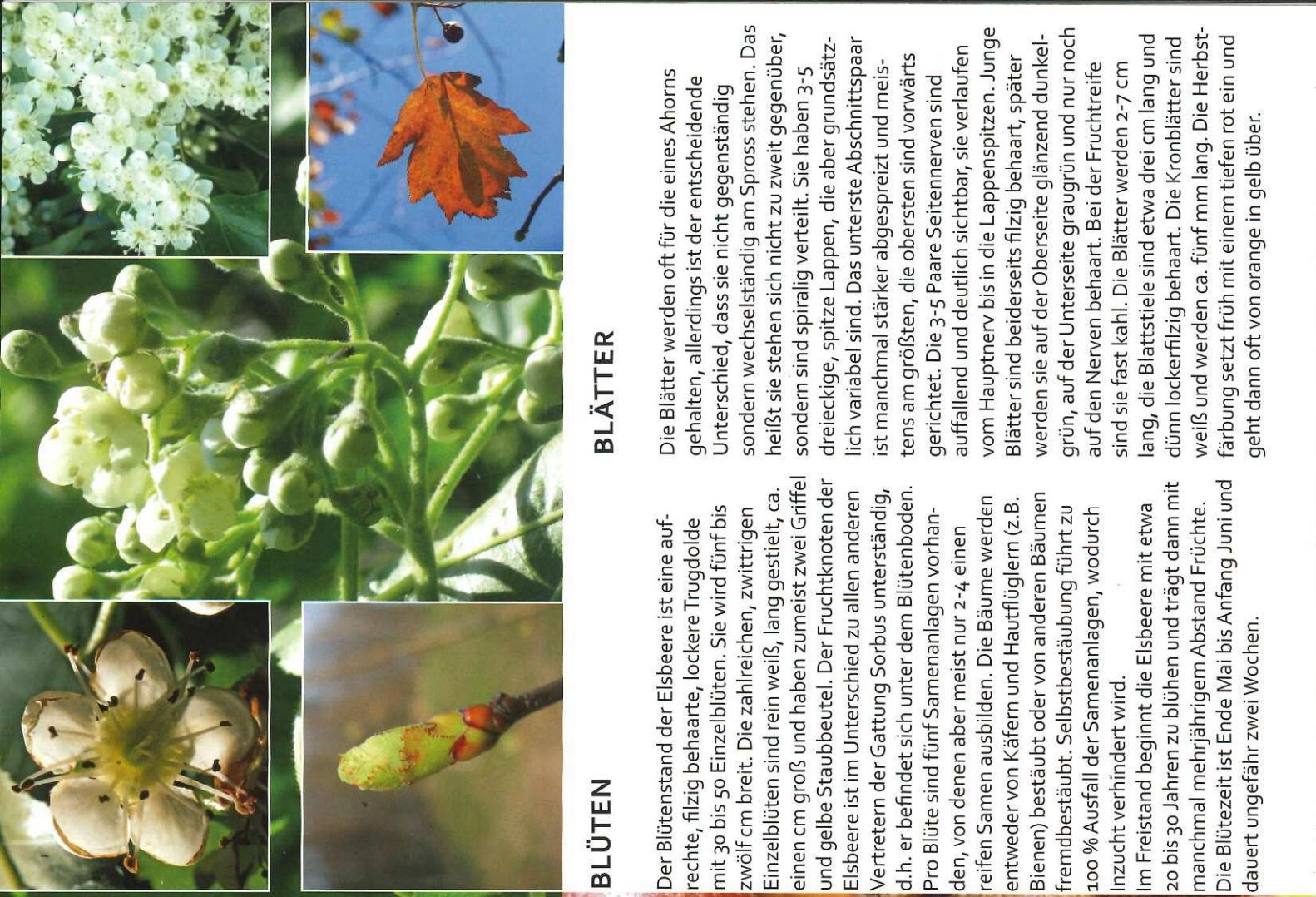
um Zusendung der Elsbeerfrüchte – die seine Frau „Käthe“ (Katharina von Bora) so sehr liebte – bittet. Der Brief dürfte auch die älteste schriftliche Überlieferung des deutschen Namens der Elsbeere sein.

Nach der Eiszeit konnte sie sich in warmen Abschnitten besonders stark durchsetzen und verbreiten. Es besteht Hoffnung, dass sie – im Gegensatz zu vielen anderen Bäumen, wie zum Beispiel die Zirbe – von der Klimaerwärmung profitieren wird.

Bis ans Ende des 19. Jahrhunderts bewirtschaftete man viele Wälder speziell für den Brennholzbedarf mit Elsbeeren.

Im Laufe der Jahrhunderte hat sie viele Namen erhalten, wie beispielsweise die Bezeichnung Ruhrbirne, da ihre Früchte ein bekanntes Mittel gegen die Ruh waren. Weiterhin ist sie auch unter den Namen Atlasbaum, Atlasbeere, Arisbeere, Arlesbeere, Els-Vogelbeere, Elzbeere, Alzbeere, Schweizer Birnbaum und Wilder Sperberbaum bekannt.

1999 wurde eine Elsbeere als „Lutherin-Baum“ in Analogie zur berühmten Luthereiche in Wittenberg gepflanzt. 2011 war die Elsbeere bereits in Deutschland „Baum des Jahres“ und setzt Ihre Karriere nun in Österreich fort.



BESCHREIBUNG

DIE ELSBEERE

Ist eine Laubbbaumart und gehört zur Familie der Rosengewächse. Sie ist ein sommergrüner Baum, der 15 bis 25 m hoch wird, in seltenen Fällen nur fünf Meter oder sogar über 30 m. Das durchschnittliche Höhenwachstum einer jungen Elsbeere beträgt ca. 35 cm pro Jahr. Nicht nur das Holz, sondern auch die Blätter der Elsbeere unterscheiden sich von Baum zu Baum auf die verschiedensten Weisen. Manche wirken wie zu groß geratene Weißdorn-Blätter, bei anderen sind die untersten Lappen viel stärker abgespreizt oder sogar losgelöst vom übrigen Blatt.

In den meisten Fällen wird sie ca. hundert Jahre alt, auf freien Wiesenflächen kann die Elsbeere aber auch bedeutend älter (bis zu 250 Jahre) werden. Der Stamm kann einen Durchmesser bis zu 100 cm erreichen.

Da sie nur sehr langsam wächst und viel Wärme braucht, geht sie beispielsweise zwischen Buchen und Fichten, die nicht nur schneller wachsen, sondern ihr auch das Licht nehmen, leichter unter. Daher ist es wichtig, dass die Pflege junger Bäume gezielt gefördert wird. Meistens werden sie an den Waldrand gedrängt und nicht selten sind sie verdröhrt und krumm gewachsen. Deswegen ergibt sich oft ein falsches Bild vom Wert dieses Nutzholzes.

BLÜTEN

Der Blütenstand der Elsbeere ist eine aufrechte, filzig behaarte, lockere Trugdolde mit 30 bis 50 Einzelblüten. Sie wird fünf bis zwölf cm breit. Die zahlreichen, zwittrigen Einzelblüten sind rein weiß, lang gestielt, ca. einen cm groß und haben zumeist zwei Griffel und gelbe Staubbeutel. Der Fruchtknoten der Elsbeere ist im Unterschied zu allen anderen Vertretern der Gattung Sorbus unsterändig, d.h. er befindet sich unter dem Blütenboden. Pro Blüte sind fünf Samenanlagen vorhanden, von denen aber meist nur 2-4 einen reifen Samen ausbilden. Die Bäume werden entweder von Käfern und Hautflüglern (z.B. Bienen) bestäubt oder von anderen Bäumen fremdbestäubt. Selbstbestäubung führt zu 100 % Ausfall der Samenanlagen, wodurch Inzucht verhindert wird.

Im Freistand beginnt die Elsbeere mit etwa 20 bis 30 Jahren zu blühen und trägt dann mit manchmal mehrjährigem Abstand Früchte. Die Blütezeit ist Ende Mai bis Anfang Juni und dauert ungefähr zwei Wochen.

BLÄTTER

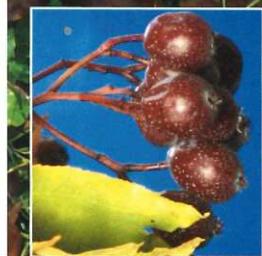
Die Blätter werden oft für die eines Ahorns gehalten, allerdings ist der entscheidende Unterschied, dass sie nicht gegenständig sondern wechselständig am Spross stehen. Das heißt sie stehen sich nicht zu zweit gegenüber, sondern sind spiralförmig verteilt. Sie haben 3-5 dreieckige, spitze Lappen, die aber grundsätzlich variabel sind. Das unterste Abschnittspaar ist manchmal stärker abgespreizt und meistens am größten, die obersten sind vorwärts gerichtet. Die 3-5 Paare Seitenvennen sind auffallend und deutlich sichtbar, sie verlaufen vom Hauptnerv bis in die Lappenspitzen. Junge Blätter sind beiderseits filzig behaart, später werden sie auf der Oberseite glänzend dunkelgrün, auf der Unterseite graugrün und nur noch auf den Nerven behaart. Bei der Fruchtreife sind sie fast kahl. Die Blätter werden 2-7 cm lang, die Blattstiele sind etwa drei cm lang und dünn lockerfilzig behaart. Die Kronblätter sind weiß und werden ca. fünf mm lang. Die Herbstfärbung setzt früh mit einem tiefen rot ein und geht dann oft von orange in gelb über.



FRÜCHTE

Die Früchte der Elsbeere sind elförmig bis rundlich, werden zwischen 12 und 18 mm lang und sind essbar. Die Oberfläche ist mehlig und ledrig. In Folge des unterständigen Fruchtknotens sind sie mit leicht abfallendem Kelch gekrönt. Während sie anfangs rötlich gelb oder auch olivgrün sind, werden sie dann später braun mit hellen Punkten. Sie ähneln dem Fruchtstand des Weißdorns, sind jedoch größer und enthalten 2-4 apfelförmähnliche Sämen. Sie werden gerne von Vögeln, Eichhörnchen und Mäusen verzehrt.

Die Fruchtreife der Elsbeere ist von September bis Oktober, der Fruchtfall erstreckt sich von November bis Januar. Das Fleisch der vollreifen Früchte schmeckt süßsauer. Das Fruchtfleisch ist wie bei der Birne etwas körnig. Zuerst sind sie noch hart, werden bei Vollreife aber teigig-weich. Die Ernte ist gefährlich, zeitaufwändig und anstrengend, da die Früchte bei Vollreife nicht abfallen, sondern in bis zu 15 Metern Höhe in mühevoller Handarbeit mit Stängel geerntet werden müssen. Erst später müssen sie, ebenfalls per Hand, von den Stängeln gelöst werden.



RINDE

Die Rinde oder auch Borke der Elsbeere ist leicht mit der einer Eiche zu verwechseln. Sie ist grünlich grau und feinschuppig. Bei älteren Bäumen wird sie häufig asch-grau. Die Zweige sind meist grün oder olivbraun. Ab dem 30. Lebensjahr reißt die Borke in vielgestaltige Schuppen auf, so dass der Stamm dann ein unverwechselbares Aussehen erhält. Dabei biegen sich die Borvenschuppen nach außen auf und bilden die für alte Elsbeeren charakteristischen „Elsenlöckchen“.

Arthypisch ist bei jungen Elsbeeren die häufige Bildung von Zwieseln, das heißt der Stamm gabelt sich in zwei Stämmlinge, da die Gipfelknospen aus Johannistrieben, also Knospen, die verspätet ein zweites Mal austreiben, nicht rechtzeitig verholzen und dann im Herbst frostgefährdet sind.

WURZELN

Die Wurzelbindung der Elsbeere ist sehr intensiv und führt zu einer tief gehenden Pfahlwurzel. Aber auch seitlich sucht die Elsbeere Halt im Erdreich. Die Wurzeln überschreiten in der seitlichen Ausdehnung den Kronendurchmesser erheblich. Elsbeeren sind an ihrem Standort also fest verwurzelt und dadurch so gut wie komplett windwurfunggefährdet. Alte Stämme können Wurzeltiefen von 1 bis 2 m erreichen.

FRÜCHTE

Was unter den Pilzen der weiße Trüffel ist, das ist die Elsbeere unter den Früchten. Die Beeren schmecken leicht säuerlich und entfalten mit zunehmender Reife und nach dem ersten Frost einen mandel-marzipanähnlichen Geschmack. Die reifen Früchte schmecken sandig-mehlig und säuerlich-süß ähnlich dem Geschmack von Hagebutten. Sie weisen einen hohen Gehalt an Pektin, Flavonolglycoside und Fruchtsäuren auf. Im Gegensatz zu der weit verbreiteten Meinung, Elsbeerfrüchte wären die Vitamin-C haltigsten, beinhalteten sie in

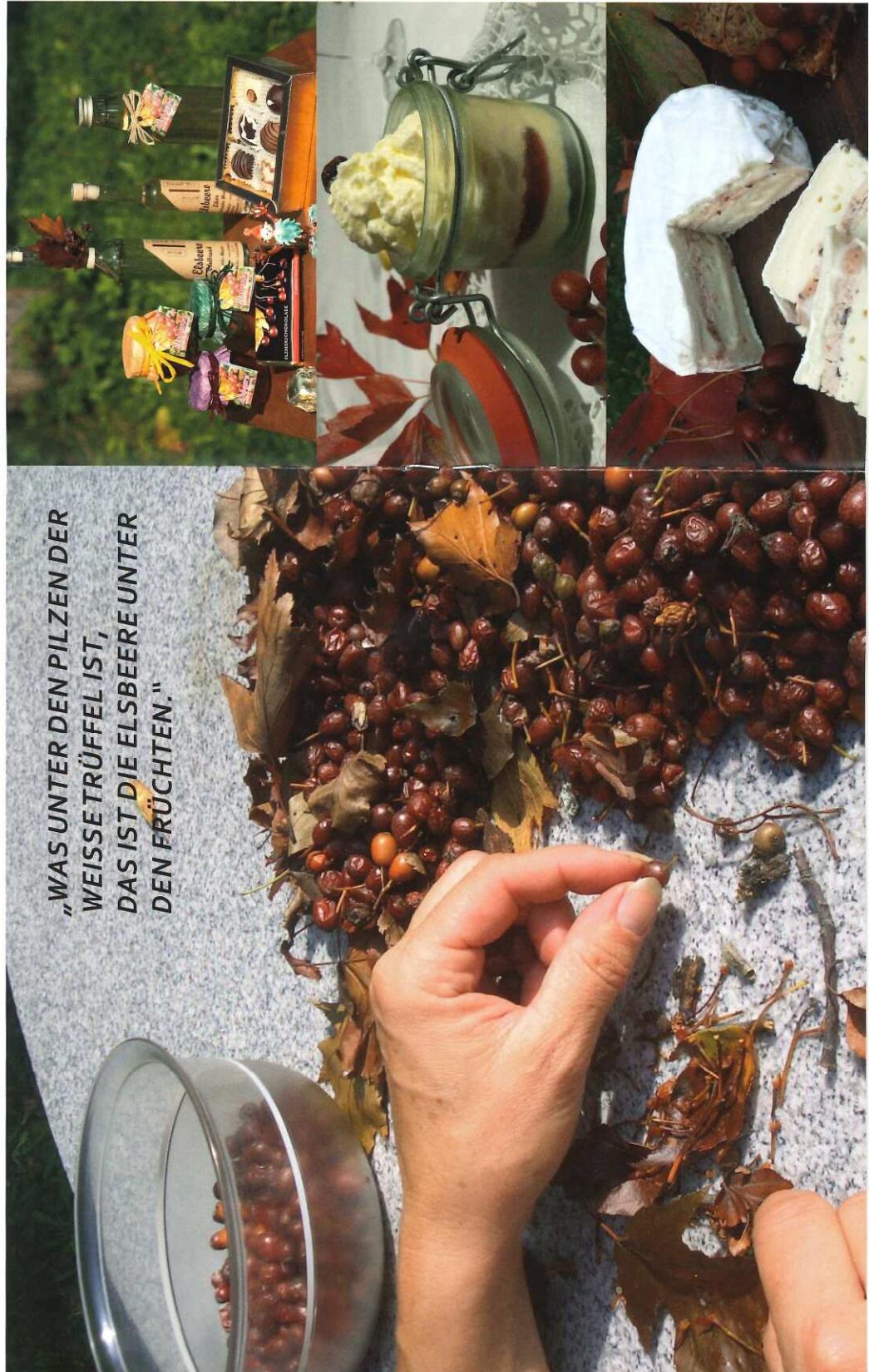
Wahrheit so gut wie kein Vitamin-C. Außerdem liefern die Früchte der Elsbeere den Rohstoff für einen geschätzten Edelbrand, der sich durch sein einzigartiges Mandel- und Marzipan-Aroma auszeichnet. Vielerorts wird sie deswegen auch die „Königin der Obstbrände“ genannt. Zur Obstbrandherstellung werden die Beeren eingemaischt und durch Wasserzugabe bei einer Temperatur um 15°C vergoren. Der doppelt gebrannte Elsbeerbrand (ca. 65 % Vol. Alkohol) wird mit destilliertem Wasser auf Trinkstärke, überlicherweise auf

42 % Vol. herabgesetzt. Die gesetzliche Mindeststärke beträgt 37,5 % Vol. Danach wird der Brand mindestens ein Jahr in Dunkelheit und bei mäßiger Wärme gelagert. 100 Liter Maische ergeben nur ca. vier Liter fertigen Brand. Umgekehrt: Für einen Liter fertigen Elsbeerbrand benötigt man 25 bis 30 kg Elsbeermaische. Besonders im Elsass wird aus den Früchten der Elsbeere unter dem französischen Namen Alisier ein im Geschmack dem Schlehenschnaps ähnlicher Schnaps hergestellt. In Österreich nennt er sich auch Adlitzbeerenschnaps.

Während Elsbeeren schon lange traditionell für die Herstellung von Marmeladen, Mus und Kompotten verwendet werden, sind zunehmend auch untypische Produkte wie Elsbeer-Schokolade erhältlich. Immer größerer Beliebtheit erfreuen sich getrocknete Elsbeeren zum Knabbern für zwischendurch oder als Müslizugabe.

Als weitere Spezialitäten sind der Elsbeer-Honig, die Elsbeerschnitte, der Camembert gefüllt mit Elsbeer-Frischkäse, Elsbeerkonfekt, Elsbeer-pastete oder die Elsbeerndeln zu nennen.

„WAS UNTER DEN PILZEN DER WEISSE TRÜFFEL IST,
DAS IST DIE ELSBEERE UNTER DEN FRÜCHTEN.“



Doch auch als Futterpflanze für die Pfeileule, die Trapezeule, den Rotbuchen-Gürtelpuppenpanner und den Gelben Weißdornspanner dient die Elsbeere.

Als Naturheilmittel ist die Elsbeere schon seit Römerzeiten bekannt: die gerbstoffhaltigen Früchte wirken antimikrobiell, was bedeutet dass sie das Infektionsrisiko durch Mikroorganismen reduzieren. Deswegen hilft die Frucht gegen Cholera, Ruhr und andere Durchfallerkrankungen und wurde früher auch vereinzelt für Entzündungen im Mund und Rachenraum und als blutstillendes Mittel eingesetzt. Ihr lateinischer Name *Sorbus torminalis* weist auf ihre lindernde Wirkung bei Bauchweh und Durchfall hin, da sich *sorbus* vom lat. Wort *sorba* ableitet, was übersetzt Frucht heißt und *torminalis* vom lat. Wort *tormina* kommt, was mit Bauchscherzen zu übersetzen ist. Nicht nur für den Menschen, sondern auch für das Vieh wurde die Frucht der Elsbeere als Naturheilmittel eingesetzt.

EINE BUNTE VIELFALT AN
ELSBEERPRODUKTEN FINDEN
SIE AUCH UNTER
WWW.ELSBEERREICH.AT

NUTZUNG

DER BEDARF KANN DERZEIT NICHT EINMAL ANNÄHERND AUS HEIMISCHEN WÄLDERN GEDECKT WERDEN UND DAS WIRD SICH AUCH NICHT SO BALD ÄNDERN, DAZU WENIGE BÄUME NACHWACHSEN ODER ANGEZOGEN WERDEN.
ES IST UNSERE AUFGABE UND BESONDERS DIE DER WALDBESITZER, FÖRSTER UND BAUMSCHULEN, DIESEM PROBLEM ENTGEGENZUWIRKEN.

HOLZ

Die Elsbeere gehört zu den so genannten Wildobsthölzern. Wildobstsorten liefern wertvolle, sehr dekorative und vielseitig einsetzbare Hölzer. Sie zählen deshalb zu den Edellaubhölzern. Lange Zeit wurde Elsbeeholz auf Grund seiner Ähnlichkeit mit dem Birnbaums als „Schweizer Birnbaum“ verkauft.

Außerdem ist die Elsbeere ein Reifholzbaum, das heißt Splint- und Kernholz unterscheiden sich nicht in der Farbe. Das feinfaserige Holz der Elsbeere weist eine gelbliche bis rötlichweiße Holzfarbe auf, dunkelt unter Lichteinfluss bräunlich nach und gehört zu den teuersten auf dem Holzmarkt. Bis zu 15.000 € wurden schon für einen Kubikmeter bezahlt. Die Jahresringe sind gut zu erkennen. Es ist schwer, mittelhart, zäh,

biegsam, elastisch, schwer zu spalten und lässt sich bei erhöhtem Kraftaufwand gut bearbeiten. Das Holz ist schwer zu trocknen, da es zum Reißen, Stocken und Verwerfen neigt, wenn es bei der Freilufttrocknung in Rinde schlecht gelagert wird. Damit die Stämme nicht zu schnell austrocknen, sollten sie z.B. beregnet werden. Nach der Trocknung ist die Gefahr des Reißen und Verwerfens gebannt. Während es schwer ist, das dichte Holz zu verleimen, ist es gut zu polieren und Holzverbindungen mit Nägeln und Schrauben halten beständig.

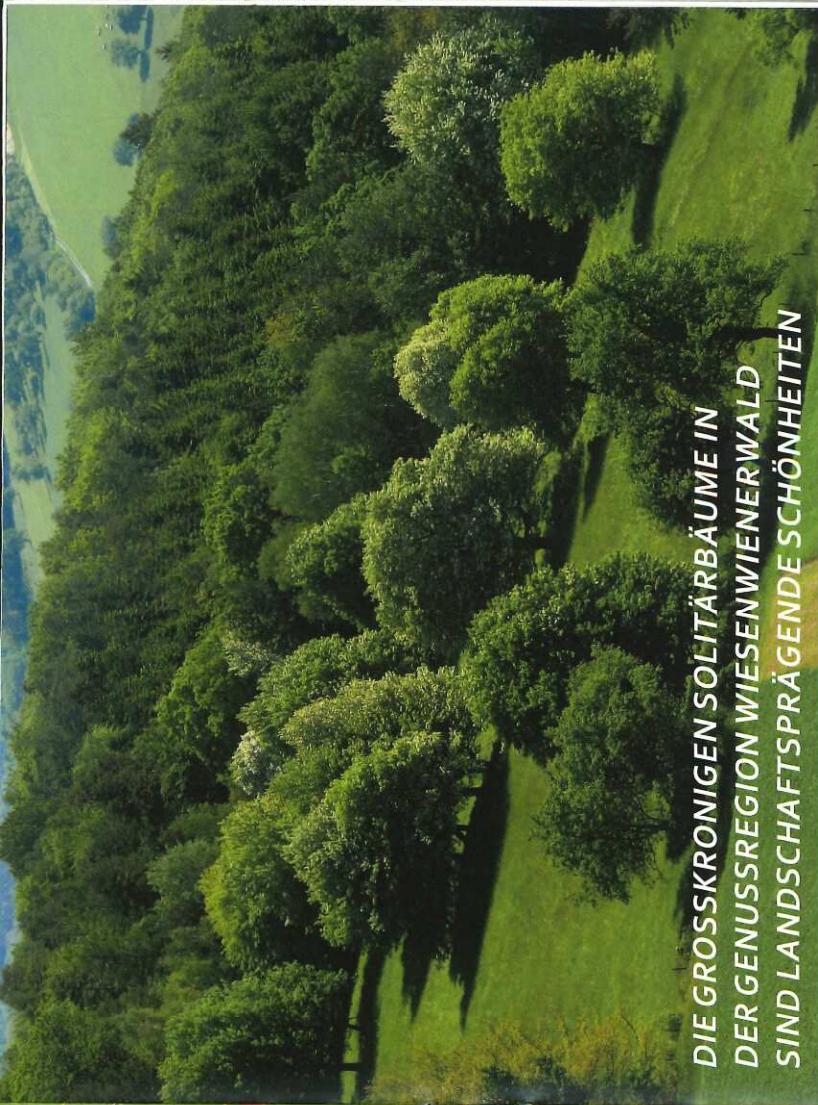
Bereits im 16. Jahrhundert findet man in Forstdordnungen die Forderung, dass die Elsbeere nicht geschlägert wird, um genügend Holz für Tischler- und Schreinerarbeiten zur Verfügung zu haben. Bis heute wird das Holz

der Elsbeere von Drechslnern, Stellmachern und Tischlern sehr geschätzt. Im Jahr 1900 wurde es bei der Pariser Weltausstellung sogar zum schönsten Holz der Welt gekürt! Die Stämme werden zu Furnieren verarbeitet, welche im Innenausbau, z.B. bei Parkettböden Verwendung finden und auf Grund ihrer Musterung sehr beliebt sind. Da das Holz aber nicht dauerhaft ist, kann es ausschließlich für den Innenbau verwendet werden.

Aber auch für den Instrumentenbau wird das Holz der Elsbeere bei Flügeln und Pianos an Stellen, die besonders stark beansprucht werden, geschätzt, genauso bei den Holzblasinstrumenten besonders für Blockflöten und Dudelsackpfeifen. Des Weiteren ist Elsbeeholz in der Liste geeigneter Holzarten für den Wagenbau genannt, es ist also zur Herstel-

lung von Nutzfahrzeugen gut einsetzbar. Auch für Cembalos und das Pfeifenstuhllager der Orgel sowie für kleinere Orgelpfeifen wird das Elsbeeholz gern verwendet. Ein weiteres Anwendungsgebiet findet das wertvolle Holz bei Trommelstäben.

Doch nicht nur beim Instrumentenbau und der Architektur ist die Nachfrage nach Elsbeeholz groß, sondern auch für die Herstellung hochwertiger hölzerner Rechenschieber, Bleistifte, Lineale und anderer Zeichengeräte wird es verwendet. Zu Zeiten, als wissenschaftliche Instrumente und Stethoskope noch aus Holz gefertigt waren, wurden bevorzugt Birnbaum und Elsbeere für die Produktion gewählt. In Frankreich ist ihr Holz bis heute beliebt für die Herstellung von wertvollen Köös.



Die Genussregion „Wiesenwienerwald Elsbeere“, in der die großkronigen, freistehenden Elsbeerbäume auf weltweit einzigartige Weise mit wohl über 1000 Exemplaren landschaftsprägend sind, befindet sich auf einer Seehöhe zwischen 300 und 600 Meter.

Der Begriff „Wiesenwienerwald“ wird oft für einen Randbereich des Wienerwaldes, der von Wiesen dominiert ist, verwendet. Das Gebiet umfasst den südwestlichen Teil des Wienerwaldes, welcher von den Flüssen Traisen, Gölsen und Triesting im Südwesten und den Flüssen Tulln und Laabenbach im Osten begrenzt wird. Das „Elsbeerreich“ beinhaltet Brand-Laaben, Kasten, Stössing, Michelbach, Pyhra, Innermanzing, Attlengbach, Neulengbach, Kirchstetten,

Wilhelmsburg, St. Veit an der Gölsen, Rohrbach an der Gölsen, Hainfeld, Kaumberg und Ramsau.

Die Region Wiesenwienerwald liegt im Übergangsbereich zwischen dem atlantischen Klima im Westen und dem kontinentalen Klima im Osten. Die Niederschlagsmenge liegt bei rund 1.000 mm pro Jahr, die durchschnittliche Jahrestemperatur beträgt ca. 12° C. Die Böden des Wiesenwienerwalds sind meist schwer und tiefgründig. Sie gehören der Flysch- bzw. Sandsteinzone an.

Die Elsbeere wächst meist in wärmeren Lagen. Sie gehört – wie auch der Speierling – zum mittel- bis südeuropäischen Florenraum. Das Verbreitungssareal erstreckt sich im Norden bis Süddänemark und im Nordosten

bis Polen und erreicht über die Ukraine, die Krim und den Kaukasus am Kaspischen Meer seine Ostgrenze. Als Südostgrenze werden vereinzelte Vorkommen in Kurdistan und Syrien gesehen, die Südgrenze bildet das Atlasgebirge von Marokko. Die Westgrenze liegt in Spanien, die Nordwestgrenze schließlich im südlichen England. Der Schwerpunkt der Elsbeere findet sich nördlich der Alpen, im östlichen Frankreich, besonders in den Orten Nancy, Bar-le-Duc, St. Dizier und in der Schweiz.

In Österreich kommen sie außer im Wienerwald am häufigsten in der Mittelsteiermark vor, sowie im Pannonischen Raum – also im Weinviertel, der Wachau, dem Marchfeld, dem Wiener Becken und im Nordburgenland. In Wien finden sich einzelne

DIE GROSSKRONIGEN SOLITÄRBÄUME IN DER GENUSSREGION WIESENWIENERWALD SIND LANDSCHAFTSPRÄGENDE SCHÖNHEITEN

Exemplare am Cobenzl und im Lainzer Tiergarten. Vereinzelt kommen sie auch in Kärnten und Salzburg vor, sehr selten nur in Oberösterreich und Tirol.

Die Elsbeere braucht viel Licht und Wärme, sie wächst also am besten an sonnigen Stellen, an denen sie nicht von anderen Bäumen in den Schatten gestellt wird. An nährstoffreichen und trockenen oder wechseltrockenen Standorten hat sie größere Chancen sich gegen ihre Konkurrenten durchzusetzen. Der Boden sollte kalkreich sein und der Elsbeere mäßigen Halt und genug Platz für ihre Wurzeln bieten. Staunässe sowie Streusalz stellen eine große Gefahr für die Elsbeere dar. Selten findet man die Elsbeere auch als Park- oder Straßbaum.

GEFAHREN

DER GEFÄHRLICHSTE SCHÄDLING DER ELSBEERE
IST DER MENSCH

Durch den heute allgemein üblichen „Hochwald“ werden die schnell und hoch wachsenden Schattenbaumarten gefördert. Im Gegensatz zu „Nieder-“ und „Mittelwäldern“, werden hier Lichtbaumarten wie der Elsbeere Licht, Platz und Wärme genommen, wodurch sie zurückgedrängt werden. Doch leider ist die Elsbeere auch aus anderen Gründen sehr selten geworden. Wegen der vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten besonders des Holzes kam es im Laufe der Jahre zu starker Übernutzung. Alte Elsbeeren wurden geschlägert, weil sie für Möbelstücke oder Musikinstrumente verwendet wurden. Neue Elsbeeren haben oft große Schwierigkeiten zu wachsen. Nicht nur aufgrund der Verdrängung durch Schattbaumarten, sondern auch wegen des Wildverbisses. Sämlinge und junge Bäume werden von Hirschen, Rehen, Hasen, Kaninchen, Wühlmäusen und Mäusen angemaggt und damit beschädigt. Neu gesetzte Jungpflanzen zu schützen ist daher unerlässlich.

Die Samen der Elsbeere werden mit Vorliebe von Mäusen gefressen, was die Fortpflanzung deutlich erschwert. Dazu kommt, dass die alten Bäume im Wald fehlen und somit eine eigenständige Naturverjüngung nicht möglich ist. Deswegen ist der Baum für jede Pflege

durch den Menschen sehr dankbar. Wenn die Früchte überreif werden, können auch Vögel große Schäden anrichten und sogar ganze Bäume innerhalb weniger Stunden restlos aberten. Zu den fruchtfressenden Arten zählen Amseln, Drosseln, Rotdrosseln, Rotkehlchen, Wacholderdrosseln sowie Stare und Seidenschwänze.

Da es vielen Menschen an Kenntnis über die Seitenheit und Vielfältigkeit der Elsbeere fehlt und sie sie nicht ausreichend wertschätzen, bekommt sie meist viel zu wenig Pflege. Außerdem mangelt es an Kenntnissen zur richtigen Aufzucht.

Es gibt keine nennenswerten Schädlinge, die speziell an der Elsbeere auftreten oder an ihr bemerkenswerte Schäden hervorrufen. Die Raupen vom Blausieb, einem Schmetterling, fressen sich durch junge Triebe. Als schlimmste Bedrohung wird der Hallimassch-Pilz angesehen, dessen parasitärer Befall tödlich sein kann.

Besonders in Südeuropa, vereinzelt aber auch in anderen Teilen der Welt, hat die Elsbeere, wie viele andere Baumarten mit einem weiteren Feind zu kämpfen: Auf Pappeln und Apfelbäumen wachsen Misteln, die sich dann von diesen Bäumen auf viele andere Baumarten verbreiten. Sie dringen mit ihren Senkern in das Holz und führen Leitungsbahnen der Bäume ein und führen

zu krebssartigen Geschwüren, die den Baum sterben lassen. Misteln müssen so früh wie möglich ausgeschnitten und beseitigt werden!

Weiters ist die Elsbeere wie viele andere Rosengewächse (Apfel, Birne, Eberesche, Weißdorn,...) von der aus Nordamerika eingeschleppten Bakterienkrankheit „Feuerbrand“ betroffen (*Erwinia amylovora*). Sie ist für Menschen ungefährlich, kann aber zum Tod des befallenen Baums führen. Da dies insbesondere für Obstbaumkulturen eine ernste Bedrohung darstellen kann, wurden von der EU, Österreich (Pflanzenschutzgesetz) und den österreichischen Bundesländern eine Reihe von Regelungen für die Beobachtung und Bekämpfung des Feuerbrands sowie für die Einfuhr und das Auspflanzen von potenziell betroffenen Bäumen wie z.B. Elsbeeren erlassen. Der diesbezügliche Schutzgebietsstatus weiter Teile von Österreich wurde zwar 2009 aufgehoben, da der Feuerbrand einigermaßen unter Kontrolle gebracht wurde. Allerdings gibt es in einer Reihe von stärker betroffenen Bundesländern noch Einschränkungen – detaillierte Informationen erfragen Sie hierzu bitte bei Ihrer Bezirkshauptmannschaft. Nützliche Infos finden Sie auch auf den Websites der Bundesländer, auf www.lebensministerium.at und unter www.ages.at.



PANOPIKUM

WISSENSWERTES ZUR ELSBEERE

ELSBEEREN IN DER SAGE



In der Schweizer Sage "Die Feengrotte" hat die Elsbeere eine sehr bedeutende Rolle. In Vallorbe war allen Einwohnern bekannt, dass sich Feen in ihrem Dorf herumtrieben, die aber immer nur aus der Ferne zu bewundern waren. Donat, ein neugieriger Jüngling, drang in eine gerade leerstehende Wohnung einer dieser Feen ein und schlief auf ihrem Bett ein. Als er aufwachte, stand die Fee neben ihm und bot ihm an, bei ihr zu bleiben. Allerdings unter der Bedingung, dass er ihr nicht folgt, wenn sie allein sein möchte und sich in ihr privates Kämmchen zurückzieht. Als Belohnung würde sie ihm jeden Tag, an dem er sich an diese Bedingung hielt, ein Goldstück in einen Sack legen. Er genoss die Tage mit ihr und hieß sich anfangs daran, doch schon nach wenigen Tagen wurde die Neugier zu groß. Er folgte ihr und entdeckte ihr Geheimnis. Daraufhin warf sie ihn hinaus, mit dem Versprechen, dass sie ihm das Gold lassen würde, wenn er ihre Bekanntschaft verschweigen würde. Doch Donat prahlte sofort von seinen Erlebnissen mit der Fee und als er seinen ungläubigen Freunden als Beweis den Sack voll Gold zeigte wollte, lagen lediglich Elsbeerblätter darin. Die ganze Sage finden Sie unter:
<http://www.sagen.at/>

MYSTISCHE ELSBEERE



Bäume hatten immer schon eine große Bedeutung für den Menschen. Sowohl die verschiedenen Religionen als auch die Mythologie befassten sich mit den verschiedensten Bäumen und ihren Bedeutungen. Denn Bäume galten als Verbindungsstück zwischen den drei Ebenen: Himmel, Erde und Unterwelt. Der Elsbeere selbst wurde sowohl bei den Kelten als auch bei den Germanen eine Bedeutung zugeschrieben. Die keltischen Druiden glaubten, dass die Sorbus-Bäume, wie auch die Elsbeere, Unheil fernhalten könnten und umpflanzten ihre Opferstätten mit ihnen. Die Germanen sahen die Elsbeere als Glücksbringer und weihten sie dem Gott Donar (Thor).

BASTARD- ELSBEERE

Neben der Elsbeere (*Sorbus torminalis*) gibt es auch die Böhmisches Bastard-Elsbeere (*Sorbus bohemica*). Sie ist ein Strauch, der zwischen 2 und 4 Metern hoch wird. Die Blätter sind elliptisch. Ihre breiteste Stelle befindet sich oberhalb der Mitte. Die Blätter sind an der Basis lang und keilförmig, im oberen Bereich gelappt. Es sind 8 bis 10 Paare Seitennerven vorhanden. Der Blattstiel ist 15 bis 20 Millimeter lang. Die Früchte sind rundlich und orangefarben. Das einzige Vorkommen der Böhmisches Bastard-Elsbeere findet sich am Berg Lovoš bei Lovosice im Böhmischen Mittelgebirge (Tschechien).

ELSBEERWEGE UND ELSBEERGASSEN



In Deutschland taucht die Elsbeere in nicht einmal 10 Städten und Gemeinden als Straßennamen auf, ganz im Gegensatz zu den bekannten Baumarten wie Buche, Eiche oder Linde. Dies nimmt der Förderkreis Speierling, der sich auch um die Elsbeere kümmert, zum Anlass, Städte und Gemeinden aufzurufen, in ihren Neubaugebieten Elsbeerwege auszuweisen und nach Möglichkeit dort einen solchen Baum zu pflanzen.
<http://www.foerderkreis-speierling.de/>

LANGSAM GENIESSEN! ELSBEERE ALS SLOW-FOOD



In Wien gibt es im 14. Bezirk eine Elsbeergasse, in Ober-Waltersdorf wird noch heuer eine Elsbeerstraße getauft.

Die Elsbeere wurde als Österreichs erstes Slow Food Presidi Produkt klassifiziert. Slow Food unterstützt traditionelle Betriebe und hat über die gesamte Welt verstreut ungefähr 400 Förderkreise (ital. „presidi“), 200 davon in Italien, wo Slow Food seine Wurzeln hat.

HILFE FÜR DIE ELSBEERE

WUSSSTEN SIE, DASS ...?



ELSBEERPFANZUNGEN

Die Regionsname Elsbeere Wienerwald hat sich im Jahr 2009 aufgrund der Lage im Wienerwald und den zahlreichen Vorkommen der Elsbeeräume ergeben. Elsbeeren sind nämlich in Mitteleuropa nur sehr selten aufzufinden. Die Region ragt mit ihrem Elsbeerreichum weltweit heraus.

Zur Förmierung dieses Markenzeichens und im Sinne des Artenschutzes ist eine umfangreiche Aktion zur Förderung des Elsbeerbaumbestandes geplant. Am 26.10.2010 haben im Rahmen der jährlich stattfindenden Wan-derungen Elsbeerbaumpflanzungen in der Region stattgefunden.

www.eichgraben.at

ELSBEER-BAUMPATENSCHAFT 2012

Der Elsbeerverein nimmt das Jahr, in dem die Elsbeere „Baum des Jahres“ in Österreich ist, zum Anlass, ganzjährig eine „Elsbeer-Baumpatenschaft“ anzubieten. Dazu ist eine Anmeldung beim Verein erforderlich. Ein junges Elsbeerbüümchen wird zum Selbstkostenpreis von € 12.- zur Verfügung gestellt.

Die Pflanzung soll an einem geeigneten Standort und unter Einbeziehung der Öffentlichkeit stattfinden, um dem Baum größtmögliche Aufmerksamkeit zu schenken.

www.elsbeerreich.at

... das Holz eines einzelnen Stammes für die Inneneinrichtung einer ganzen Wohnung ausreicht?

... die Elsbeere der Lieblingsbaum von Martin Luthers Frau Käthe (Katharina von Bora) war?

... die Elsbeere schon 1975 beinahe ausgestorben war?

... man für einen Liter fertigen Elsbeerbrand 25-30 kg Elsbeermaische benötigt?

... die Elsbeere in Deutschland vergangenes Jahr Baum des Jahres war?

... Elsbeeren Einzelgänger sind und man sie nur selten in Gruppen findet?

... in Vorarlberg keine einzige dokumentierte Elsbeere mehr steht?

... dass nur wenige Bäume die notwendigen Eigenschaften haben, um ihr Holz für dekorative Zwecke nutzen zu können?

... die älteste Elsbeere (ca. 200 Jahre) der „Huttelbaum“ in der Rostocker Heide sein könnte?

... Elsbeerbrand einer der teuersten Obstbrände ist?

... es sogar einen Verein gibt, der zum Schutz der Elsbeere beitragt und dem jeder beitreten kann? (www.elsbeerreich.at)

... Elsbeerholz bei der Pariser Weltausstellung im Jahr 1900 zum schönsten Holz der Welt gekürt wurde?

... Sie aus den Früchten der Elsbeere die unterschiedlichsten Speisen und Beilagen schaffen können?

WILLKOMMEN IM ELSBEE

2007 SCHLOSSEN SICH
FOLGENDE GEMEINDEN ZUM
„VEREIN ZUR ERHALTUNG,
PFLEGE UND VERMARKTUNG DER
ELSBEEERE“ ZUSAMMEN:

**BRAND-LAABEN, KASTEN,
STÖSSING, MICHELBACH, PYHRA,
INNERMANZING, ALTENGACH,
NEULENGBACH, KIRCHSTETTEN,
WILHELMSBURG,
ST. VEIT AN DER GÖLSEN,
ROHRBACH AN DER GÖLSEN,
HAINFELD, KAUMBERG UND
RAMSAU.**



Die Ziele des Vereines sind den alten Baumbestand zu erhalten, neue Bäume zu pflanzen und die Vermarktung von Holz und getrockneten sowie verarbeiteten Beeren zu unterstützen.

Außerdem halten sie jedes Jahr am

1. Sonntag im Mai den „Tag der Elsbeere“ ab, an dem gemeinschaftlich entlang des Elsbeer-Rundwanderwegs gewandert werden kann und es leckere Elsbeerprodukte gibt. Seit 2008 ist das Elsbeerreich auch als Genuss Region Wiesenwienerwald Elsbeere auszeichnet.

Gemeinsam schafft der Verein immer wieder neue Möglichkeiten, um die Elsbeere zu werten und sie so den Menschen, denen sie kein Begriff ist, näher zu bringen.

für Jahr die Früchte ernten, um sie dann in den verschiedensten Produkten weiterzuverarbeiten. In den fast 34 Minuten sieht man die Elsbeere mit all ihren Facetten.

Um Mitglied dieses Vereins zu werden, ist ein Mitgliedsbeitrag von derzeit € 25,- pro Jahr zu zahlen, mit dem Aktivitäten des Vereins finanziert werden. Als Mitglied erhält man monatlich neuste Informationen und hat die Möglichkeit eigene Produkte zu bewerben und sie mit dem Elsbeerreich-Logo zu versehen oder auch Ideen einzubringen, die dann gemeinsam in die Tat umgesetzt werden. Eine Vielzahl an Produzenten der unterschiedlichsten Elsbeer-Produkte bieten ihre Dienste bereits über die Homepage des Vereins an. Von einzigartigen Holzhandtaschen über Elsbeerpralinen bis hin zum Camembert gefüllt mit Elsbeer-Frischkäse.

Auch für Wanderfreunde gibt es eine Empfehlung: den **Michelbacher Elsbeerweg**. 10,6 km lang - ca. 4 Stunden - mittlere Schwierigkeit. Nicht nur in Österreich, sondern in ganz Europa findet man nirgends so viele Elsbeeren wie in Michelbach und Umgebung. Deshalb wird diese Region zu Recht ElsbeerReich genannt. Auf Informationstafeln können Sie zusätzlich zu dem schönen Anblick der Bäume auch noch wissenschaftliche Informationen sammeln. Am besten besuchen Sie den Wanderweg zweimal im Jahr, denn wenn sie zu den richtigen Zeiten kommen, können Sie die Elsbeere einerseits mit ihren Blüten und andererseits voller Früchte sehen. Interessierte informieren sich unter:
<http://www.elsbeere-wienerwald.at>.



IMPRESSUM

Medieninhaber und Herausgeber:

Kuratorium Wald
Alserstraße 37/16
A-1080 Wien
01/406 59 38 Fax: DW 19
kuratorium@wald.or.at

Für den Inhalt verantwortlich:

Kuratorium Wald
Alserstraße 37/16
A-1080 Wien

Redaktion:

Patricia Galle

Wir danken:

Wolf-Peter Polzin,
Norber Mayer,
Jakob Mayer
und Franz Kovacs
für die großzügige Bereitstellung
des Bildmaterials!

Erscheinungsort Wien

Verlagspostamt 1080 Wien, P.b.b.

ZINr. GZ 02Z033686 M

ÖPD-NR. 3/2012

Auflage: 8.000 Stk