

# BAUM ZEITUNG

---

Zeitschrift für Baumpflege, Baumfreunde und Arboristik

**BAUMPORTRÄT/**  
Faszinierende Elsbeere

**BAUMALLEE/**  
Wiederauferstehung Prachtallee

**BAUMSCHÄDEN/**  
Borkenkäfer an Zedern

# Faszinierende Elsbeere

In der niederösterreichischen Marktgemeinde Michelbach dreht sich alles um die Elsbeere. Aus einer nahezu unbekanntem Region wurde das „ElsbeerReich“. Am 11. September fand hier der Tag der Elsbeere statt.

**Text** Wolf-Peter Polzin



// Die Leitern stehen am Elsbeerbaum, die Ernte beginnt. Wichtig: Die Leitern sind am Baum gesichert. //

Als sich vor gut 15 Jahren in der niederösterreichischen Marktgemeinde Michelbach der Verein zur Erhaltung, Pflege und Vermarktung der Elsbeere gründete, haben wohl nicht einmal die Initiatoren geahnt, was sie damit aus der Taufe heben würden. Bereits 2008 wurden dem Gebiet und seinen kleinbäuerlichen Familienbetrieben im westlichen Wiesenwienerwald das Zertifikat als Genuss Region Österreichs für die Elsbeere zuerkannt, die sich dann unter dem Dach der Slow Food Stiftung aufgestellt haben. Mittlerweile ist ein Teil der

immens aufwendigen Verarbeitung der Früchte, das „Odlatzbia Oröwen“, von der österreichischen UNESCO-Kommission als immaterielles Kulturerbe anerkannt worden. Aus einer nahezu unbekanntem Region wurde ein Reich: das ElsbeerReich.

Nach längerer Pause konnten der Verein und die Gemeinde Michelbach am 11. September wieder den Tag der Elsbeere ausrichten und hatten diesmal einen zusätzlichen gewichtigen, über 2,1 kg schweren Grund dafür: das „Buch zum Baum“ Elsbeere.

Wohl nirgendwo im deutschsprachigen Raum Mitteleuropas hat man sich so lange und so intensiv mit der Elsbeere (*Sorbus torminalis*) beschäftigt wie hier. Während man anderswo, etwa im Norden Deutschlands, immer wieder erklären muss, wer oder was die Elsbeere überhaupt ist – obwohl der zu den Rosengewächsen gehörende Baum dort als eine von zwei Sorbus-Arten heimisch ist – kennt ihn im Mostviertel fast jedes Kind. Als „liebliches Aschenbrödel unserer Kultur“ bezeichnete der Königliche Oberförster und spätere



## DER AUTOR

Dipl.-Biologe Wolf-Peter Polzin ist Leiter der Unteren Naturschutzbehörde des Landkreises Rostock.



// Fruchtstand mit zu schützender Knospe //



// Doppelt an der Leiter gesicherte Pflückerin //

Fotos: Wolf-Peter Polzin

Professor in Tharandt, Alfred Müller, 1914 die Elsbeere, die alles zu bieten hat, was man sich von einem Baum wünschen kann: stattlicher Habitus, attraktive Blüte, wunderbare Früchte, feuriges Herbstlaub und wertvolles Holz.

In der Jugend ist sie noch schattenverträglich, benötigt aber rasch viel Licht und verträgt keine Konkurrenz. Ihre weiteste natürliche Verbreitung hat sie in den thermophilen Eichenwäldern Mitteleuropas, in denen sie als relativ seltene Nebenbaumart

auftritt; sie kann sich aber auch in einigen buchendominierten Gesellschaften behaupten, wenn diese ausreichend lichtdurchlässig sind.

Gibt man ihr genügend Raum zur Entfaltung, kann sie sich dank ihrer Trockenheitstoleranz zu einem repräsentativen Stadtbaum entwickeln. Die einzigartige Allee der L 3212 zwischen Hofgeismar und Niedermeiser nördlich von Kassel zeigt, dass sich die Elsbeere auch als Straßenbaum eignet, dann allerdings deut-

lich mehr pflegerische Aufmerksamkeit verlangt.

Zwar werden die Früchte der meisten Sorbus-Arten (wie auch die Bäume selbst) als Beeren bezeichnet – Mehlbeere, Vogelbeere, Elsbeere – tatsächlich sind es jedoch Apfelfrüchte. Die Blüte der Elsbeere besitzt einen unterständigen Fruchtknoten, der von Stengelgewebe umschlossen ist; die Frucht fällt nicht vom Baum, sondern muss aufwendig, Fruchtstand für Fruchtstand, gepflückt werden, wenn man



// Elsbeeren-Allee an der L 3212 zwischen Hofgeismar und Niedermeiser nördlich von Kassel //

► sie nutzen will. Die Ernte ist je nach Größe des Baumes extrem aufwendig und nur in Handarbeit zu leisten, weil jeder einzelne Fruchtstand vor der bereits angelegten Knospe des kommenden Jahres

abgebrochen („gebrockt“) werden muss, ohne diese zu beschädigen. Auf Wind und Wetter kann dabei keine Rücksicht genommen werden – sonst sind die Vögel schneller.

## ODLATZBIA ORÖWEN? GELEBTES KULTURERBE!

Im Buch ist nachzulesen, was es mit dem „Rebeln“ auf sich hat: Odlatzbia ist der lokale Name für die (niederösterreichische) Adletsbeere oder Adlasbeere; Oröwen bezeichnet das Abrebeln (Re-



// Abrebeln (Rebeln, Abstreifen) der Früchte von den Stielen als Familienaktion //

beln, Abstreifen) der Früchte von den Stielen. Es bezeichnet also das händische Abtrennen jeder einzelnen Frucht vom Fruchtstand, der zuvor penibel vom Baum gepflückt wurde, und das Sortieren nach Qualität und Verarbeitungsabsicht. Nachdem die gepflückten Früchte noch etwa zwei Wochen nachgereift sind, werden sie traditionell im Verwandten- und Bekanntenkreis gerebelt und sortiert, je nachdem, wie sie weiter verarbeitet werden sollen. Meist geschieht das im Familienkreis, der drei, manchmal vier Generationen umfasst und Teil der faszinierenden Tradition um die Elsbeere in Niederösterreich ist – wirklich gelebtes, lebendiges Kulturerbe. //

## Exklusive Produktvielfalt

Die Tradition der Bewirtschaftung, wie sie südlich der niederösterreichischen Landeshauptstadt St. Pölten heute noch betrieben wird, ist mindestens 300 Jahre alt. Aus einer Armenspeise in Notzeiten ist eine exklusive Vielfalt an Produkten geworden, die nur hier hergestellt werden, angefangen bei getrockneten und zu Brotaufstrich verarbeiteten Früchten, über Schokolade und Käse, Sirup und Liköre, selbst ein Elsbeer-Craft-Bier gibt es, Möbel, Schreibgeräte und viele andere Holz-Accessoires.

Mit den Früchten wird gebacken und gekocht – und natürlich kommt man am inzwischen legendären Elsbeerbrand mit seiner charakteristisch-fruchtigen Marzipannote nicht vorbei, für den man allerdings richtig tief in die Tasche greifen muss: 0,5 Liter kosten etwa 150 Euro (Untergrenze). Was diesen Brand so teuer macht, ist nicht nur der aufwendige Verarbeitungsprozess, sondern auch der Umstand, dass man 60 kg Frischfrüchte für 100 kg Maische benötigt, um daraus 5 l Spitzenbrand in Trinkstärke (41–43 Vol.-%) zu gewinnen. Da der Brand ausschließlich in winzigen, familiären sog. Abfindungsbrennereien hergestellt wird, kommt er aus rechtlichen Gründen nicht in den Handel, sondern wird nur ab Hof und direkt in die Gastronomie verkauft.

## Keine Vitamin C-Bombe

Eine lange Zeit strittige Frage gilt dank der Vereinsinitiative nunmehr als geklärt, nämlich ob die Frucht tatsächlich die Vitamin-C-Bombe ist, als die sie immer mal wieder herausgehoben wird: Nein, sie ist es nicht, der Ascorbinsäure-Gehalt liegt nach allen bisherigen Untersuchungen im Bereich der Nachweisgrenze. Säuerlich wird sie allein durch die hohe Menge an L-Äpfelsäure.

## Neuaufgabe des Elsbeeren-Buches

Nach den Recherchen lag es nahe, all das Wissen um den seltenen Baum zusammenzutragen und zu systematisieren. 2013 veröffentlichte der Verein das Buch „Elsbeere in Österreich – Monografie“, das in-

zwischen längst vergriffen ist. Jetzt, zum 15-jährigen Vereinsjubiläum, hat er nachgelegt und das „Buch zum Baum“ im Eigenverlag und mit Unterstützung des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus, des Landes Niederösterreich und der Europäischen Union veröffentlicht. Es zeichnet den Verein und insbesondere die Herausgeber Norbert Mayer, Raphael Klumpp und Hans Kiessling nebst allen Mitwirkenden aus, mit welcher Hingabe und mit welchem Enthusiasmus sie das Projekt angegangen sind und zu einem erfolgreichen Abschluss gebracht haben. Es ist kein reines Fachbuch, es ist kein Buch über den Verein, es ist mit über 600 Seiten alles, was man über diesen Baum derzeit wissen kann; selbst Rezepte für die Küche fehlen nicht darin – und es ist auch ein emotionales Buch geworden\*.

Am 11. September wurde es anlässlich des Tages der Elsbeere 2022 der Öffentlichkeit in einem Festakt und einer Feierlichkeit in



// Die Blüten locken viele Tiere an (Maikäfer). //

der Gemeinde Michelbach präsentiert. Viele der Autoren und einige der Fotografen, die alle ihre Beiträge unentgeltlich zur Verfügung gestellt haben, waren zugegen; sie alle zeigten sich überzeugt, der Elsbeere ein würdiges Denkmal gesetzt zu haben. Trotz des Kraftaufwandes mochte niemand der Beteiligten ausschließen, dass in einigen



// Auswahl von Elsbeerbränden //

Jahren nicht vielleicht doch ein weiterer Nachfolger erscheinen würde. //

\* Das Elsbeeren-Buch kostet 16 Euro, Versand innerhalb Österreichs 10 Euro, nach Deutschland 15 Euro; im Buchhandel 26 Euro, ggf. mit Versandkosten. Bezugsquelle: Verein Elsbeerreich, [www.elsbeerreich.at](http://www.elsbeerreich.at), [elsbeere@aon.at](mailto:elsbeere@aon.at).