

# Die Schlehe

*Prunus spinosa*

Wer sich im Frühling bei Waldspaziergängen an zauberhaft weißblühenden Strüchern erfreut, hat es zumeist mit der Schlehe zu tun. Die weit verbreitete und überaus anpassungsfähige Strauchart überzeugt nicht nur mit ihrem Aussehen. Sie ist ein echtes Vielfaltsgehölz!



## Lichtliebendes Urgestein

Solange die Schlehe, deren Früchte bereits seit der Jungsteinzeit gesammelt werden, ausreichend Licht vorfindet, kommt sie auch mit allen übrigen Standortbedingungen gut zurecht. Sie wächst in Hecken, auf Böschungen und an Wald-rändern und gedeiht in begünstigten Lagen sogar bis in Höhen von 1.400 m. Durch ihre vielen Wurzelschösslinge wird der dornig bewehrte und sparrig verzweigte Strauch meist viel breiter als hoch. Oft geht man viele Schritte lang an einem Schlehengebüsch vorbei und hat es dabei mit nur ein und derselben Pflanze zu tun. Mit ihrer Fähigkeit, weitreichende Wurzelausläufer zu bilden, macht die Pflanze nämlich ordentlich Meter und treibt auch nach einem Rückschnitt wieder kräftig aus.

## Dorniger Tausendsassa

Als echter Tausendsassa bietet der dornige Strauch fast das ganze Jahr über Nahrung und Lebensraum für unzählige Tiere. Vögel, wie der Neuntöter, nutzen das schützende Gebüsch zum Nisten. Hummeln, Bienen und Schmetterlinge freuen sich über das ausgiebige Nektar- und Pollenangebot der Blüten. Mit ihrer Bestäubung sorgen sie gleichzeitig für die Schlehen-Nachkommenschaft. Mehr als 113 Schmetterlingsarten wurden auf Blüten und Blättern der Schlehen bereits festgestellt. Damit stellt sie sogar die vielgelobte Brennnessel in den Schatten! Wahre Gaumenfreuden bereiten die Früchte der Schlehe in der Hobby-Küche bei der Herstellung von Likör, Mus, Marmelade, Sirup oder Schlehenwein. Unser Tipp: Ausprobieren und genießen!



## Die Schlehe auf einen Blick

- Wuchshöhe:** 1 bis 4 m
- Blütezeit:** Ab Mitte März bis Ende April – je nach Witterung
- Blüte:** Vor dem Laubaustrieb; weiße, dicht stehende Einzelblüten
- Früchte:** Kugelig, dunkelblau und bereift; Durchmesser 1 bis 2 cm
- Besonderheit:** Zugespitzte Sprossdornen dienen der Verteidigung



Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union



Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums.  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.



Konzept & Gestaltung: Büro LACON Text: Klaus Wanninger, Christina Tschida  
Fotos: Klaus Wanninger, pixabay

# Die Edelkastanie

*Castanea sativa*

*Wer kennt sie nicht, die unverwechselbaren, braunschalen Früchte, die uns mit ihrem einzigartigen Geschmack den Herbst versüßen. Wer sich im Herbst selbst in den Wald auf die Suche nach wilden Edelkastanien begibt, findet vielleicht nicht die größten Exemplare, aber garantiert genauso Wohlschmeckende.*



## Bestechende Vielseitigkeit

Maroni, Marone, Echte Kastanie, Esskastanie oder auch Ketschn – die Edelkastanie ist genauso vielseitig wie ihr Name. Im Frühling besticht sie mit dem Austrieb ihrer glänzend grünen und spitz gezackten Blätter. Im Frühsommer lässt sie Insektenherzen mit ihrem Nektar aus bis zu 20 cm langen, duftenden, gelblich-weißen Blütenständen höherschlagen. Über den Sommer hinweg entwickeln sich die stacheligen Fruchtstände mit ihren begehrten essbaren Früchten, die im Herbst ausreifen. Beim Ernten heißt es allerdings schnell sein, denn auch Wildtiere wie Eichhörnchen, Eichelhäher und Siebenschläfer naschen die schmackhaften Maroni gerne. Danach zieht sich der Baum mit einer leuchtend gelben Herbstfärbung in den Winter zurück.

## Wärmeliebende Powerfrucht

Die Edelkastanie liebt es warm und verträgt auch leichte Trockenheit. Dadurch ist sie auf die immer heißer werdenden Sommer bestens vorbereitet. Bei der Pflanzung sollte man auf den Standort achten, denn ein kalkarmer Boden in nicht zu rauer Lage ist für eine gute Entwicklung und Fruchtreife Voraussetzung. Früher war die Kastanie das Grundnahrungsmittel der Armen, vor allem im Winter. Man ging davon aus, dass der Ertrag von einem Baum eine Person das ganze Jahr über ernähren kann. Heute essen wir sie wegen ihres grandiosen Geschmacks, wertvolle Mineralstoffe und Vitamine gibt es als Bonus. Die Maroni kann man nicht nur rösten, sondern auch kochen oder trocknen, mahlen und zu köstlichem Brot und Kuchen verarbeiten.



## Die Edelkastanie auf einen Blick

- Wuchshöhe:** im Wald bis zu 30 m, freistehend kleiner
- Blütezeit:** ab Mai
- Blüte:** auffällige lange, weiße, männliche Blüten
- Blätter:** länglich und gezähnt
- Früchte:** essbar, braun gestreifte Schale, halbrund mit stacheliger Spitze
- Besonderheit:** Fruchthülle mit vielen, dünnen Stacheln



Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union



**LE 14-20**  
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.



Konzept & Gestaltung: Büro LACON Text: Klaus Wanninger, Christina Tschida  
Fotos: Klaus Wanninger, pixabay, Philipp Hofmann

# Die Dirndl

## *Cornus mas*

Im Vorfrühling zaubert die Dirndlblüte erste gelbe Akzente in die Landschaft und bietet für Mensch und Tier ein wohltuendes Farberlebnis nach dem langen Wintergrau. Gemeinsam mit Hasel und Sal-Weide sorgt sie auch für die erste Nektar- und Pollenspende des Jahres, an der sich kältetrotzende Insekten auf Nahrungssuche erfreuen.



### Ein phänomenaler Frühstart

Die Dirndl gehört zu den ersten blühenden Gehölzen im Vorfrühling. Für die Bestäubung, also die Sicherung einer reichen Dirndlernte, sorgen die ersten kältefesten Insekten, wie Wildbienen, Hummeln, die Hain-Schwebefliege und, wenn es warm genug ist, auch die Honigbiene. Ist die Dirndlblüte einmal durchgestartet, kann man sie gut zwei Wochen lang in der Natur bewundern. Die Einzelblüte ist unauffällig klein, es stehen aber bis zu 20 davon in dichten Dolden beieinander, was in der Natur für einen überwältigenden Gesamteindruck in Gelb sorgt. Zusätzlich verstärkt wird der „Gelb-Effekt“ dadurch, dass die Blüte vor dem Laubaustrieb stattfindet. So haben die prachtvollen Blüten keine grüne Konkurrenz durch die Blätter.

### Rote Vitaminbombe

Am besten gedeiht und fruchtet die Dirndl an einem sonnigen, warmen Platzerl, wo sie ihre Fans von Mitte August bis Ende September mit einer reichen Ernte belohnt. Die Frucht ist olivenförmig, tiefrot gefärbt und hat in der Vollreife ein süßes Fruchtfleisch. Bemerkenswert ist der hohe Vitamin C-Gehalt der Frischfrucht und weitere gesunde Inhaltsstoffe, wie Pektine und Anthocyane. Letztere zeigen sich in der tiefroten Farbe von Fruchtschale und Fruchtfleisch. Dirndln sollen nicht direkt vom Strauch gepflückt werden. Erst wenn sie bereits am Boden liegen oder durch vorsichtiges Schütteln leicht abfallen, sind sie reif und lassen sich zu Köstlichkeiten, wie Mus, Saft, Marmelade und Schnaps verarbeiten.



### Die Dirndl auf einen Blick

- Wuchshöhe:** Bis zu 6 m, meist strauchförmig, selten baumförmig
- Blütezeit:** Ab Anfang März
- Blüte:** Blütendolden mit bis zu 20 kleinen, gelben Einzelblüten
- Blätter:** Eiförmig, zugespitzt, mit deutlich sichtbaren Blattnerven
- Früchte:** Rot, olivenförmig, reifen Mitte August bis Ende September



Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union



Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.



Konzept & Gestaltung: Büro LACON Text: Klaus Wanninger, Christina Tschida  
Fotos: Klaus Wanninger

# Der Wacholder

## *Juniperus communis*

Mit seinen zahlreichen Unterarten und Varietäten ist der Wacholder der am weitesten verbreitete Nadelbaum der Welt. Zu finden ist er auf trockenen, steinig oder sandigen Böden, auf Felshängen und in lichten Nadelmischwäldern. Ein absolutes Muss für den Wacholder ist viel Licht, Schatten mag er gar nicht.



### Nach Geschlechtern getrennt

Der Wacholder ist mit seiner Wuchsform und dem von Grund an verzweigten Stamm mehr ein aufrechter Busch als ein Baum. Wie alle Nadelbäume wird er vom Wind bestäubt. Besonders ist jedoch, dass es rein männliche und rein weibliche Exemplare gibt, was man zweihäusig nennt. Die männlichen Blütenstände sind eiförmig, gelblich, bis fünf Millimeter lang und in der Blütezeit gut erkennbar. Die weiblichen Blüten sind hingegen grünlich und unscheinbar. Nachdem der Wind für ihn die Bestäubung übernimmt, sind die Blüten zwar nicht bei Insekten, dafür die Wacholderbeeren umso mehr bei Vögeln, wie der Wacholderdrossel, der Mistel- und Singdrossel, der Amsel und dem Birkhuhn und auch bei Säugetieren beliebt.

### Vielseitiger Geselle

Erkennen kann man den Wacholder an seiner aufrechten Wuchsform, den sparrig abstehenden, stechenden Nadeln mit weißen Wachsstreifen und den kugeligen Wacholderbeeren. Die vermeintlichen Beeren sind botanisch gesehen eigentlich Zapfen, was man an den obersten drei Fruchtschuppen erkennen kann. Sie benötigen drei Jahre bis zur Vollreife und verändern dabei ihre Farbe von hellem Grün oder Blaugrau, über Dunkelgrün bis Schwarz. Getrocknet sind die Früchte ein beliebtes, traditionelles Gewürz. Leicht angedrückt, entfalten sie ihr charakteristisches Aroma und werden zum Beizen von Fleisch und Zubereiten von Wildgerichten verwendet. Das schwach duftende Holz wird zum Räuchern von Fisch und Fleisch verwendet.



### Der Wacholder auf einen Blick

- Wuchshöhe:** Bis zu 6 m
- Blütezeit:** April bis Juni
- Männl. Blüte:** Eiförmig, gelblich
- Weibl. Blüte:** Grünlich, unscheinbar
- Blätter:** Stechende grüne Nadeln mit weißen Wachsstreifen
- Früchte:** Kugelig; erst hellgrau bis blaugrau, später dunkelgrün bis schwarz



Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union



Konzept & Gestaltung: Büro LACON Text: Klaus Wanninger, Christina Tschida  
Fotos: Robert Zideck

# Die Weiße Maulbeere

*Morus alba*

Mit ihren unvergleichlich süß-saftigen Früchten, bietet die Weiße Maulbeere während der Sommermonate ein wahres El Dorado für Naschkatzen. Bereits ein Baum sorgt für ausreichend Früchte, um in der Küche die vielfältigsten Gaumenfreuden, wie Saft, Marmelade, Sirup oder edlen Fruchtbrand zu erzeugen.



## Beliebt bei Klein und Groß

Der Weiße Maulbeerbaum kann mit bis zu 15 m ziemlich hoch werden und wächst bei ausreichend Platz auch gerne mal in die Breite. Ist sein Standort auch noch sonnig, warm und ohne Staunässe, sind die optimalen Bedingungen für eine reiche Ernte gegeben. Rechtzeitig zum Sommerbeginn reifen die ersten Maulbeeren heran und verwöhnen Klein und Groß mit ihren süßen Früchten. Diese können auch getrocknet, eingekocht oder vergoren werden und sind somit das ganze Jahr über genießbar. Die Früchte der Weißen Maulbeere sind oft weiß oder gelblich, können aber in Vollreife auch rot bis schwarz und somit leicht mit der Schwarzen Maulbeere verwechselt werden. Zur eindeutigen Unterscheidung muss man sich die Blätter näher anschauen.

## Besondere Blätter

Die Blätter der Weißen Maulbeere sind eine echte Besonderheit. Am selben Baum können sie die unterschiedlichsten Formen aufweisen, von herzförmig gelappt bis eiförmig ungelappt. Den gesägten Rand haben jedoch alle Blätter gemeinsam und im Herbst erstrahlen sie alle miteinander in wunderschönem Goldgelb. Die Blätter des weißen Maulbeerbaumes sind oberseits glatt und leicht glänzend und nur an der Unterseite behaart. Im Gegensatz dazu sind jene der Schwarzen Maulbeere etwas ledrig und auch auf der Oberseite behaart. Die Blätter dienen als Futter für allerlei Raupen, darunter die Seidenraupen, weshalb die Maulbeeren vor hunderten Jahren aus Asien bis nach Europa geschmuggelt und häufig ausgepflanzt wurde.



## Die W. Maulbeere auf einen Blick

- Wuchshöhe:** 10 – 15 m
- Blütezeit:** März bis Juni
- Blüte:** Ährenartig, grünlich und unscheinbar
- Blätter:** Eiförmig ungelappt bis herzförmig gelappt, glatte Oberseite
- Früchte:** Weiße bis purpurfarbene Scheinbeeren, reifen ab Juli bis September



Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union



LE 14-20  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.



Konzept & Gestaltung: Büro LACON Text: Klaus Wanninger, Christina Tschida  
Fotos: Wikimedia Commons, pixabay, Philipp Hofmann

# Das Kriecherl

*Prunus domestica subsp. insititia*

Zu finden ist die Kriechenpflaume, auch liebevoll als Kriecherl bezeichnet, in Obstgärten, wilden Hecken und an Böschungen. Sie ist ein uraltes Kulturpflanzenrelikt, das durch einen seltenen genetischen Zufall entstanden ist und schon allein deshalb besondere Beachtung und Förderung verdient.



## Weißer Blütenzauber

Das Kriecherl benötigt Standorte mit mittlerer Nährstoffversorgung und halbwegs guter Wasserversorgung. Die weiße Blüte, die meist Anfang Mai – wenige Tage vor den Hauszwetschken – erscheint, ist jenen der anderen Prunus-Arten, wie Zwetschke und Schlehe, sehr ähnlich. Meistens erscheinen die Blüten vor den Blättern, die aber wenige Tage später folgen. Die Blüte dauert rund eine Woche und sorgt gemeinsam mit der Verwandtschaft für weißen Blütenzauber im Frühling. Ganz zur Freude von Honigbienen und anderen Bestäubern, die gerne am Nektar und Pollen des Kriecherls naschen. Da es aber viele Alternativen gibt und das Kriecherl eine deutlich geringere Blütendichte aufweist, ist dort auffallend weniger los.

## Des Kriecherls Kern

Die Kriecherl-Früchte schmecken köstlich süß direkt vom Baum genascht und sind eine wahre Bereicherung für die Wildobstküche, wo sie zu schmackhaftem Kompott, Marmelade und Schnaps verarbeitet werden. Nicht nur die Fruchtformen können sehr unterschiedlich sein, von kugelig, über eiförmig bis länglich, auch die Fruchtfarben sind vielgestaltig und reichen von blau, über gelb bis rot. Die Farbe ist als Unterscheidungsmerkmal zum häufigen Verwechslungspartner, der Kirschpflaume, kaum geeignet. Um das Kriecherl eindeutig zu identifizieren, muss man den Kern betrachten. Des Kriecherls Kern ist, im Gegensatz zum glatten Kern der Kirschpflaume, immer rau und grubig, mit dem typischen „Fischgrätmuster“ an der Rückennaht.



## Das Kriecherl auf einen Blick

- Wuchshöhe:** Bis zu 6 m, aufrechter Großstrauch, häufig baumförmig
- Blütezeit:** Anfang Mai
- Blüte:** Reinweiß (die Blütenblätter der Kirschpflaume sind am Grund rötlich)
- Blätter:** Oval, ledrig derb und runzelig, oberseits eingesenkte Adern
- Früchte:** Vielformig und vielfarbig, häufig blau, reif ab August



Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union



Konzept & Gestaltung: Büro LACON Text: Klaus Wanninger, Christina Tschida  
Fotos: Klaus Wanninger, LACON

# Die Steinweichsel

## *Prunus mahaleb*

Die Steinweichsel ist sehr wärme- und lichtbedürftig und trotz oben drein extremer Trockenheit. Sie liebt Standorte auf Böschungen in praller Sonne. Das Erblühen der Steinweichsel zeitgleich mit Schlehe, Vogelkirsche und Zwetschke sorgt für ein weißes Blütenmeer im Frühling.



### Immer der Nase nach

Die Steinweichsel ist die Pflanze für gärtnerische Riech-Experimente. Bereits an der Vollblüte kann man einen Hauch von Kumarin-Geruch wahrnehmen und erahnen, wie viel Aroma in dieser Pflanze steckt. Kumarin ist übrigens der Stoff, der frischem Heu und getrocknetem Waldmeister seinen eigentümlichen, angenehm würzigen Duft verleiht. Den Namen „Parfümierholz“ hat die Steinweichsel nicht von ungefähr, denn auch das Holz duftet, was sich durch Abschaben der Zweigrinde leicht erschnuppern lässt. Früher wurden daraus Gebrauchsgegenstände hergestellt, bei denen man mit dem Holz in enge Berührung kam. Gehstöcke, Regenschirmgriffe, Zigarettenspitzen und Pfeifenrohre waren die häufigsten, in aller Welt verkauften Erzeugnisse.

### Ein Gehölzpionier

Die Anpassung der Steinweichsel an wärmebegünstigte, felsige Standorte macht sie zu einem leistungsfähigen Gehölzpionier auf verschiedenen Brachflächen. Sie stellt geringe Ansprüche an den Boden und ist, neben der Flaumeiche, eine der wenigen Baumarten, die sich auch in steppenähnlichen Landschaften behaupten kann. Verwechseln kann man sie mit der Gewöhnlichen Traubenkirsche, von der sie sich durch die glatten Blätter, die kürzere Blütentraube und den glatten Steinkern unterscheidet. Die Traubenkirsche bevorzugt außerdem deutlich feuchtere Standorte. Eine eindeutige Unterscheidung gelingt mit der Duftprobe. Wenn man bei der Traubenkirsche ein wenig Rinde abschabt, entströmt ihr nur ein muffiger, stumpfer Geruch.



### Die Steinweichsel auf einen Blick

- Wuchshöhe:** 6 bis 10 m, großer Strauch bis kleiner Baum
- Blütezeit:** Mitte April
- Blüte:** Weiß und duftend
- Blätter:** Oval zugespitzt, glatt und leicht glänzend
- Früchte:** Klein, vollreif schwarz, ungenießbar



Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union



Konzept & Gestaltung: Büro LACON Text: Klaus Wanninger, Christina Tschida  
Fotos: Brigitte Wanninger

# Die Essig-Rose

*Rosa gallica*

Die Essig-Rose verwendeten bereits die Römer als Heilpflanze und zur Herstellung von Parfüm und Rosenessig – daher der Name. Ihre rosa bis purpurroten, duftenden Blüten sind im Frühsommer ein Erlebnis für Auge und Nase. Zum Schnuppern muss man sich bücken, denn sie ist eine der kleinwüchsigen Wildrosen.



## Klein aber oho!

Wie die Bibernelle-Rose, zählt auch die Essig-Rose zu „den Kleinen“ unter den Wildrosen, sie wird oft nicht größer als kniehoch. Sie ist ebenso ausläuferreich und kann weitläufige Bestände ausbilden, zumindest, solange sie nicht von anderen Gehölzen oder auch hochwüchsigen Gräsern und Kräutern verdrängt wird. Warm-trockene Standorte sind optimal, im Schatten kümmert sie vor sich hin. Ihr deutscher Name hat einen sauren Beigeschmack, der auf ihre ehemalige Verwendung zurückgeht. Dem wird sie aber – im positiven Sinne – nicht gerecht. Mit ihren kräftig rosafarbenen Blüten plus Duftbonus und den kugeligen, roten Früchten ist sie eine besonders schöne Art und wird oft als „Urmutter der Gartenrosen“ bezeichnet.

## Von bestechendem Nutzen

Die Essig-Rose bietet mit ihren unzähligen, unterschiedlich großen, gekrümmten und auch geraden Stacheln und ihrem dichten Wuchs den optimalen Schutz für Brutplätze von Vogelarten wie Zaunkönig und Rotkehlchen. Obendrein stehen die Hagebutten am Speiseplan von einigen unserer gefiederten Freunde. Die bezaubernden Blüten werden von Wildbienen, Käfern und unzähligen anderen Insektenarten besucht. Aus den Blüten der Essig-Rose wurde Rosenöl oder Rosenwasser hergestellt, dem eine heilende Wirkung bei Entzündungen im Mund- und Rachenraum zugesprochen wird. Rosenöl zählt übrigens zu den teuersten ätherischen Ölen. Die Verwendung als traditionelles pflanzliches Arzneimittel brachte ihr den Name Apotheker-Rose ein.



## Die Essig-Rose auf einen Blick

- Wuchshöhe:** 0,5 bis 1 m, oft ganze Bestände bildend
- Blütezeit:** Juni bis Juli
- Blüte:** Kräftig rosa bis purpurrot, duftend
- Blätter:** 5-zählige Fiederblätter, dunkelgraugrün, ledrig
- Früchte:** Rot und kugelig mit langem, stacheligem, drüsigem Stiel



Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union



Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.



Konzept & Gestaltung: Büro LACON Text: Klaus Wanninger, Christina Tschida  
Fotos: Rolf Marschner

# Die Bibernell-Rose

*Rosa pimpinellifolia*



Mit der kleinwüchsigen, äußerst stacheligen Bibernell-Rose wird die Blütezeit der heimischen Wildrosen eingeläutet. Anfang bis Mitte Mai erscheinen die milchweißen, schwachduftenden Einzelblüten. Markant, im Vergleich zu den rot gefärbten Früchten ihrer Wildrosen-Verwandten, sind die schwarzen kugeligen Hagebutten.

## Klein und stachelig

Das Vorkommen der Bibernell-Rose ist auf den trocken-warmen Osten Österreichs beschränkt. Man findet sie auf flachgründigen, basenreichen Böden, häufig über Kalk im Saum von Trockengebüsch und auf steinigen Hängen. Der koloniebildende Kleinstrauch erreicht nur eine Höhe von 0,5 bis 1 m, was ihn anfällig gegen das Überwachsen mit höheren Gehölzen macht. Im Gegensatz zu der von der Essig-Rose bekannten Fünfteiligkeit und der Siebenteiligkeit bei der Hunds-Rose ist das Fiederblatt der Bibernell-Rose neunzählig. Auffallend ist auch ihre extrem dichte Bestachelung. Der von Linné ursprünglich vergebene Name *Rosa spinosissima* bedeutet schlampig übersetzt die „Allerstacheligste“, abgeleitet vom Lateinischen spina, der Dorn.

## Fußgänger willkommen

Wie für die Wildrosen typisch, dominieren auch bei der Bibernell-Rose die Pollensammler unter den Insekten. Wegen der geringen Wuchshöhe sind, neben den guten Fliegern, auch viele „Fußgänger“ und Gelegenheitsflieger zu finden. Die Blüte vom Typ einer flachen Scheibenblüte ist frei zugänglich und zum Ende der Blütezeit schon ziemlich ausgeplündert. Auch menschliche Fußgänger können sich an der entzückenden Bibernell-Rose erfreuen, da sie aufgrund ihrer Kleinwüchsigkeit ideal für Pflanzenrabatte geeignet ist. Dadurch wurde sie schon sehr früh in Kultur genommen und kommt heute in zahlreichen Gartenformen mit gefüllten Blüten vor. Die Wildform erkennt man eindeutig an der nicht gefüllten Blüte.



## Die Bibernell-Rose auf einen Blick

- Wuchshöhe:** 0,5 bis 1 m
- Blütezeit:** Ab Anfang Mai
- Blüte:** Weiß und nur schwach duftend
- Blätter:** 9-zählige Fiederblätter
- Früchte:** Kleine, runde, schwarze Hagebutten



Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union



Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.



Konzept & Gestaltung: Büro LACON Text: Klaus Wanninger, Christina Tschida  
Fotos: Klaus Wanninger

# Die Sal-Weide

## *Salix caprea*

Die Sal-Weide zählt zu den frühblühenden Weidenarten und läutet mit ihrer Blüte den Vorfrühling ein. Die Blütenkätzchen erscheinen vor dem Laubaustrieb, wobei besonders die männlichen mit den üppigen, gelben Staubbeuteln auffallen.



### (Wo)anders als die anderen

Die Sal-Weide ist im Gegensatz zu vielen anderen Weidenarten auch gewässerfern zu finden. Sie meidet sehr nasse und sehr trockene Standorte und fühlt sich auf frischen, nährstoffreichen Stellen wohl. Der frühe Blütezeitpunkt und das reiche Pollen- und Nektarangebot locken zahlreiche Insektenarten, wie die Honigbiene, verschiedene Wildbienenarten, Hummeln, Fliegen und pollenfressende Käfer an. Wie alle Weiden ist auch die Sal-Weide zweihäusig, d. h. auf einer Pflanze werden entweder nur weibliche oder nur männliche Blüten ausgebildet. Außerhalb der Blüte- und Fruchtzeit sind die beiden Geschlechter nicht unterscheidbar. Für Weidenverhältnisse sind ihre eiförmigen Blätter sehr breit – ein gutes Erkennungsmerkmal.

### Vielseitige Verwendbarkeit

Weidenruten werden schon seit grauer Vorzeit zu Körben, Zäunen und anderem geflochten. Aus der Rinde der Weiden wurden entzündungshemmende Aufgüsse und Tees hergestellt, denn in ihr stecken immerhin bis zu 11 % Salicylate, also natürliches Aspirin. Früher wurden Salweiden geschneitelt und das Laub an Ziegen verfüttert, die eine besondere Vorliebe für diese Blätter haben. Der wissenschaftliche Name *caprea* kommt vom Lateinischen *capra* und bedeutet Ziege. Die Salweide liefert außerdem die „Palmkaterln“, die am Palmsonntag geweiht und österlich geschmückt werden. Als sehr schnellwüchsige und anspruchsloseste unter den Weidenarten eignet sie sich perfekt für die freiwachsende Hecke aus heimischen Gehölzen im Garten.



### Die Sal-Weide auf einen Blick

- Wuchshöhe:** Bis 10 m, großer Strauch oder kleiner Baum
- Blütezeit:** Ab März, vor dem Laubaustrieb
- Blüte:**
  - Männl:** „Palmkaterln“ mit gelben Staubbeuteln
  - Weibl:** Unscheinbar grün mit Fruchtknoten und Griffel
- Blätter:** Eiförmig; für Weiden breites Blatt
- Früchte:** Grüne vielsamige Kapsel Früchte, Samen mit „Haarkranz“ zur Windverbreitung



Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union



Konzept & Gestaltung: Büro LACON Text: Klaus Wanninger, Christina Tschida  
Fotos: Klaus Wanninger

# Der Speierling

*Sorbus domestica*

*Bereits die Griechen und Römer kannten den Speierling und im Mittelalter haben Mönche den Speierling häufig in Klostergärten angepflanzt. Die in Büscheln zusammenhängenden Blüten bilden ebenso wie die Früchte einen wundervollen Kontrast zum zarten Blattwerk dieses wertvollen Gehölzes.*



## Wertvoller Einzelgänger

Der Speierling ist ein sommergrüner Baum, der in den wärmeren Teilen Österreichs verbreitet ist. Er braucht viel Licht und wächst sehr langsam. Obwohl er mit Trockenheit und Kälte gut zurechtkommt und auch auf verschiedenen Böden wächst, ist der Speierling sehr selten, weil er oft von anderen Baumarten verdrängt wird. Um der Konkurrenz zu entgehen, steht er bevorzugt allein im Feld oder am Wegesrand. Er kann eine Größe von etwa 15 m oder mehr mit einem durchaus imposanten Kronendurchmesser von um die 20 m erreichen. Wertvoll ist am Speierling so ziemlich alles: Die Blüten und Blätter für Insekten, die Früchte für Tier und Mensch und das Holz als schwerstes der europäischen Laubhölzer.

## Herbe Verlockung

Die Früchte des Speierlings reifen ab Ende des Frühherbstes und stehen am Speiseplan von Vögeln, Rehen oder Wildschweinen. Der Mensch verarbeitet sie gerne zu Marmeladen und Edelbränden. Früchte direkt vom Baum zu essen ist wenig empfehlenswert, da sie meist noch nicht vollreif sind und einem aufgrund der enthaltenen Tannine regelrecht die Spucke wegbleibt. Der Speierlingbaum sieht im Übrigen der Vogelbeere sehr ähnlich. Neben der Frucht, die den Speierling ganz eindeutig von der Vogelbeere unterscheidet, kann man auch an den Blättern den Unterschied erkennen. Die Fiederblättchen des Speierlings sind im unteren Drittel ganzrandig und erst dann gezähnt, während jene der Vogelbeere komplett gezähnte Ränder aufweisen.



## Der Speierling auf einen Blick

- Wuchshöhe:** Bis zu 15 m hoher Baum
- Blütezeit:** Mai bis Juni
- Blüte:** Cremeweiße, duftende Doldentrauben
- Blätter:** Gefiedert, Einzelblätter im unteren Drittel ganzrandig, dann gezähnt
- Früchte:** Gelbgrün, rotbackig, vollreif braun, apfel- bis birnenförmig, bis 3 cm



Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union



Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums.  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.



Konzept & Gestaltung: Büro LACON Text: Klaus Wanninger, Christina Tschida  
Fotos: © Thomas Kirisits, IFFF-BOKU Wien

# Die Pimpernuss

*Staphylea pinnata*

Zur Blütezeit im Mai ist die Pimpernuss mit ihren weißen, zart duftenden, traubigen Blütenrispen ein echter Augenschmaus. Auch in der Fruchtreife ist sie mit ihren lampionähnlichen Früchten, in denen an windigen Tagen die hartschaligen Kerne aneinander klappern, ein richtiger Hingucker.



## Eine außergewöhnliche Blüte

Hat ein Mensch einzigartige Gesichtszüge spricht man von einem „Charakterkopf“, bei der Pimpernuss kann man mit Fug und Recht behaupten, sie hat eine „Charakterblüte“, denn diese ist wahrlich einzigartig und unverwechselbar. Sie zeigt sich etwas nach dem Blühbeginn der Vogelbeere und einen Tick vor dem Weißdorn. Die zahlreichen traubig-hängenden, lang gestielten, weißen Blütenrispen ziehen eine Vielzahl von Insekten an. Die Blüten werden zwar von Bienen besucht, wegen des spezifischen Duftprofils werden aber auch Fliegen und Schwebefliegen angelockt. Der bei Weißdorn und Holler so charakteristische Rosenkäfer fehlt als typische Bestäuber, denn der kann bei den hängenden Blüten der Pimpernuss „einfach nicht landen“.

## Nomen est Omen

Zur Fruchtreife bildet die Pimpernuss eine lampionähnliche, blasig aufgetriebene, papierartige Hülle. Diese verfärbt sich von einem zarten, saftigen Hellgrün bis zu einem trockenen Braun zur Zeit der Vollreife. Ist diese erreicht, lösen sich die Samen von der Fruchtkapsel. Wenn sich die lampionartige Hülle im Wind bewegt, klappern die darin befindlichen Kerne hörbar aneinander. Eben dieses „Pimpern“ hat sich im deutschen Namen niedergeschlagen. Die auch als „Nüsse“ bezeichneten Samen sind perlengroß und wurden früher wegen ihrer schönen glatten Oberfläche häufig für Ketterln oder Rosenkränze verwendet. Wer es nachmachen möchte: einfach die glatten Nüsschen von der Ansatzstelle her durchbohren und auffädeln.



## Die Pimpernuss auf einen Blick

- Wuchshöhe:** 1 bis 5 m, strauchförmig
- Blütezeit:** Ab Anfang Mai
- Blüte:** Weiße, traubige Blütenrispen
- Blätter:** Gefiedert, 5 bis 7-zählig
- Früchte:** 3,5 - 4,5 cm große Kapseln



Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union



Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.



Konzept & Gestaltung: Büro LACON Text: Klaus Wanninger, Christina Tschida  
Fotos: Klaus Wanninger