



ALLE Infos rund um den Holunder für Sie:

Für Sie zusammengetragen von : Anna & Martin Grain

Ferienwohnungen am Bauernhof

A-8330 Feldbach, Höflach 6 bei Gossendorf

Tel: +43 (0) 3159 34 17, +43 (0) 664 43 64 623

Internet: <http://www.bauernhof-grain.at>

E-Mail: urlaub@bauernhof-grain.at

Der Holunder ein starker Strauch

Ob der Holunderbusch wegen Frau Holle seinen Namen hat? Möglich wäre es. Nach dem Volksglauben beherberge er viele wohlgesinnte Hausgeister, die schwarze Magie und Hexen abwehren und vor Feuer und Blitzschlag schützen. Dies führt zu dem Spruch, dass man vor jedem Holunderbusch den Hut ziehen soll.

Geschichte:

Der **Holunder** ist in ganz Europa, Asien und Nordafrika anzutreffen, seine Vielseitigkeit wird aber erst jetzt so richtig bekannt und erforscht. Seit 1980 wird der **Holunder** in der Steiermark in Kulturen gezüchtet. Dass der südoststeirische Boden nicht so reich an Nährstoffen ist, passt dem „Unkraut“ **Holunder** ganz gut. Aus den mangelnden Ressourcen zieht er seine beste Qualität. Es existieren einige Sorten, die zu unterschiedlichen Zwecken selektiert wurden. Mittlerweile liegt auch der größte Prozentsatz des Welthandels von Holunderkonzentrat in steirischer Hand.



Unsere Holunderanlage am Hof & Schwarzer Holunder

Beschreibung:

Der schwarze Holunder ist ein bis 7 Meter hoher Strauch oder kleiner Baum mit starker Verzweigung. Die Zweige des Holunders sind oftmals bogenartig ausladend. Die Rinde ist von graubrauner Farbe. Der Holunder ist ein Flachwurzler mit weitreichendem Wurzelwerk.

Ab Mai bis in den Juli erscheinen am jungen Holz bis zu 30 Zentimeter große, flache Schirmrispen aus vielen Einzelblüten. Ihr frischer, fruchtiger Duft ist unverwechselbar und typisch für den Holunder.

Im August und September beginnen die anfangs roten, später schwarzen Beeren zu reifen. Sie besitzen einen burgunderroten Saft, der aus Textilien kaum auswaschbar ist. Die Pflanze kann etwa 20 Jahre alt werden.

Verwendung:

Blüten und Früchte werden sehr vielseitig verwendet und zubereitet. Die bekannteste Zubereitungsform für die Blüten sind ausgebackene Holunderblüten. Dabei werden die Schirmrispen in einen dünnflüssigen Teig aus Mehl, Eiern und weiteren Zutaten getaucht und anschließend gebraten oder frittiert.

Als Farbstoff findet man den Holunder sowohl in Süßigkeiten (Bonbons, Gummibärchen) wie in Molkereiprodukten (Fruchtjogurt) und auch in Getränken (Blutorangensaft). Auch die moderne Medizin hat inzwischen den großen Wert des Holunders entdeckt. In der Küche sind die schwarzen Beeren die Basis für Fruchtsäfte, Marmeladen und für verschiedene Gerichte.

Verwendung am Betrieb:

Ein Teil der Blüten werden geerntet und an die Beerenobstgenossenschaft verkauft. Der Rest der Blüten reift zu Früchten heran und wird auch an die Beerenobstgenossenschaft verkauft. Nur ein sehr kleiner Anteil der Früchte wird vor Ort zu Holunder-Apfelsaft verarbeitet.

Hofgeschichte:

Duftende Holunderbäume, überall nur Holunderbäume. Wo sind die Maisfelder geblieben? Wo sich einst Maisfeld an Maisfeld gereiht hat, befinden sich jetzt Holunderbäume Reihe an Reihe. Im Frühjahr, wenn die Bäume gerade erst aus dem Winterschlaf erwachen, erblüht darunter schon die herrlichste Löwenzahnwiese. Soll ich die bunte Pracht pflücken oder mich doch hineinlegen, zum blauen Himmel emporsehen und die Wolken beobachten?

Oh` später im Juni, welch betörender süßer Duft im ganzen Tal. Jeder Baum schneeweiß voll Blüten.

Langsam werden aus den Blüten rote Beeren. Jetzt nur kein Unwetter, bis die Beeren saftig und schwer und schwarz an den Bäumen hängen. Bald ist zwischen den Bäumen lautes und lustiges Geschwätz zu hören. Kein Wunder, die ganze Familie, Freunde und Fremde helfen bei der Ernte.

Ob vielleicht auch Urlaubsgäste dabei helfen wollen, um die Kraft der Frucht und Natur in den Händen zu spüren?

Anna & Martin Grain

Ferienwohnungen am Bauernhof

A-8330 Feldbach, Höflach 6 bei Gossendorf

Tel: +43 (0) 3159 34 17, +43 (0) 664 43 64 623

Internet: <http://www.bauernhof-grain.at>

E-Mail: urlaub@bauernhof-grain.at