

## Vogelbeere, Eberesche

**Vorkommen:** von den Wäldern der Tieflagen bis in 2.000 m Seehöhe

**Namensherkunft:** Früchte wurden als Lockmittel beim Vogelfang verwendet

*weitere Bezeichnungen:* Arschitz, Gimpelbeere, Pembeer, Faulischbeer, Moschbeer oder Schmälkabeer

**Frucht:** apfelartig, kugelig, reich an Vitamin C; auf Schirmrispen

*Schale:* glatt, Grundfarbe orangerot bis scharlachrot

*Fruchtfleisch:* gelblich, säuerlich-bitter, teigig

**Blätter:** unpaarig gefiedert, Fiederblättchen am Grund asymmetrisch, gestielt und gesägt

**Baum:** 3 bis 15 m hoch, auch strauchförmiger Wuchs

*Standortsansprüche:* Vollsonne bis Halbschatten; sandiger bis lehmiger Boden

**Pflück- und Genussreife:** Sept. bis Nov.; Früchte erst nach dem ersten Frost genießbar

**Verwendung:** Verarbeitung zu Marmelade, Gelee, Kompott, Saft, Schnaps und Likör



Text & Foto © OIKOS – Institut für angewandte Ökologie & Grundlagenforschung; oikos@utanet.at

## Vogelbeere, Eberesche

**Vorkommen:** von den Wäldern der Tieflagen bis in 2.000 m Seehöhe

**Namensherkunft:** Früchte wurden als Lockmittel beim Vogelfang verwendet

*weitere Bezeichnungen:* Arschitz, Gimpelbeere, Pembeer, Faulischbeer, Moschbeer oder Schmälkabeer

**Frucht:** apfelartig, kugelig, reich an Vitamin C; auf Schirmrispen

*Schale:* glatt, Grundfarbe orangerot bis scharlachrot

*Fruchtfleisch:* gelblich, säuerlich-bitter, teigig

**Blätter:** unpaarig gefiedert, Fiederblättchen am Grund asymmetrisch, gestielt und gesägt

**Baum:** 3 bis 15 m hoch, auch strauchförmiger Wuchs

*Standortsansprüche:* Vollsonne bis Halbschatten; sandiger bis lehmiger Boden

**Pflück- und Genussreife:** Sept. bis Nov.; Früchte erst nach dem ersten Frost genießbar

**Verwendung:** Verarbeitung zu Marmelade, Gelee, Kompott, Saft, Schnaps und Likör



Text & Foto © OIKOS – Institut für angewandte Ökologie & Grundlagenforschung; oikos@utanet.at