

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