

Weißdorn im Blickpunkt

MR-Frauenfrühstück: Wildkräuterführerin Christa Fischer informiert über diese vielseitige Pflanze.

Aufgrund der guten Resonanz der Pilotveranstaltung des Memminger „Maschinenring-Frauenfrühstücks“ folgte nun in „Friedl's Stadl-Leben“, einem Iobauernhof mit angeschlossener Gastwirtschaft in Niederrieden, das zweite Treffen von Bäuerinnen, deren Betrieb beim MR Memmingen geschlossen sind.

Organisiert wurde der Termin von IR-Mitarbeiterin Anja Mayer und ihren Helferinnen. Als Referentin konnten sie die Allgäuer Wildkräuterführerin Christa Fischer aus Dietmannsried gewinnen, die sehr fundiert zum Thema „Rund um den Weißdorn“ informierte.

Zuvor gab es ein reichhaltiges Biofrühstücksbuffet mit leckeren Würstchen und Käsesorten und dazwischen teilte Sabine Friedl ihren Betrieb vor, es immer wieder auch Schulklassen besuchen, um hier die Landwirtschaft kennenzulernen, oder auch gut zu essen. Bekannt sind vor allem die Lösspatzen, die das Friedl-Team im Winterhalbjahr immer freitags ab 17 Uhr anbietet.

Die Referentin erläuterte sehr kurzweilig die verschiedenen Aspekte des Weißdorns. Die Früchte vertragen sich gut mit Äpfeln und Birnen. In dieser Kombination lassen sich viele köstliche Marmeladen, Gelees und Desserts herstellen. „Die Kombination von Wildfrüchten mit Zuchtformen hat den Vorteil, dass man auf der einen Seite das intensive herb-aromatische Aroma der Wildfrucht und ihre geballten Inhaltsstoffe hat, gleichzeitig aber die Fülle und Milde des Zuchtobstes. Außerdem braucht man nicht so viele Wildfrüchte für die Rezepte. Weißdorn verleiht jeder Zubereitung eine wunderbare tiefrote Farbe. „Geben Sie einfach Ihren gewohnten Dessertrezepten etwas Weißdornmus zu. Die Zubereitung ist dieselbe wie bei Hagebutten“, sagte Fischer.

Weißdorn gedeiht gut auf kalkhaltigen Böden an sonnigen Stellen im Wald, aber auch in trockenen Gegenden. Dabei kann er mehrere hundert Jahre alt werden. Weißdorn kann eine Wuchshöhe von bis zu 12 m erreichen. Die Rinde ist grau und glatt, bei älteren Pflanzen rissig bis schuppig. Er ist reich an dornigen Ästen und hat einen knorrigen Wuchs. Sein Holz ist außergewöhnlich hart und schwer.

Wegen seines dichten Wuchses ist der Weißdorn ein beliebtes Rückzugsgebiet für Tiere. Bis zu 32 verschiedene Vogelarten wurden an Weißdorn schon gesichtet. Die Blüten sprießen im Mai und Juni und sind meist weiß, gelegentlich auch

se Pflanze auch Hagedorn genannt. Weil die Bauern für Krankheitserreger früher keine Erklärung hatten, wurden diese zu Dämonen erklärt und man wollte sie mit Weißdorn in Schach halten. Was Erkrankungen zusätzlich Vorschub leistete, waren die niedrigen, oft schlecht durchlüfteten Ställe. Deshalb galt: „So viele Tiere im Stall standen, so viele Äste hatte man aufgehängt“, erklärte Fischer. Weiter wurden Weißdornäste oft im Stall befestigt, um den Befall mit Flechten abzuwehren.

Gut fürs Herz

Bei nordamerikanischen Indianern galt Weißdorn als Unterstützung fürs Herz. Dies sei auch aus der asiatischen Kultur bekannt. Die Wirkung sei inzwischen wissenschaftlich bestätigt. Weiter wusste die Referentin, dass bei der Einnahme über einen längeren Zeitraum der Körper „verwöhnt“ werde. Mit der Einnahme von Weißdorn gelange mehr Sauerstoff in den Kreislauf, so dass dieser angeregt werde. Bis die Wirkung eintritt, könnten allerdings bis zu drei Wochen vergehen. Nach dieser „Anlaufzeit“ bleibe die Wirkung etwa noch drei Monate erhalten.

Ein Weißdorn-Kräuterlikör sei sehr lange lagerfähig und sein Geschmack werde immer besser. Um dies zu dokumentieren, hatte Fischer ein Fläschchen „Allgäu-Ramazotti“, so der Name ihres Weißdorn-Likörs, mitgebracht und jede Frau erhielt ein kleines „Probierlerle“ – das allen sehr gut mundete. **Toni Ledermann**



Mit frischen Lebensmitteln aus der Region hat Sabine Friedl (r.) in ihrem Event-Stadl bei Niederrieden ein feines Buffet zubereitet, das den Bäuerinnen sehr gut schmeckte. Darüber freute sich auch Anja Mayer (l.), die Organisatorin dieses MR-Frauenfrühstücks.

„Herzwein“ aus Weißdorn

Christa Fischer hatte für die Frauen eine Rezeptschrift mitgebracht, mit mehreren sehr interessanten Tipps und Ratschlägen. Darin steht auch, wie der „Herzwein“ zubereitet wird.

Die Zutaten: 2 Teile Weißdornblüten, -blätter und -früchte, 2 Teile Goldmelissenkraut (oder Zitronenmelisse), 1 Teil Ysop, Rotwein

je nach Kräutermenge. Die Zubereitung: Ein Schraubglas mit den frischen oder den getrockneten Kräutern zu drei Viertel füllen. Mit einem guten Rotwein auffüllen und drei Wochen an die Sonne oder an einen warmen Platz stellen. Abseihen und in eine Weinflasche füllen und nur likörglasweise trinken.

Toni Ledermann



Zur „Horror-Night“ luden die Studierenden der Technikerschule für Agrarwirtschaft, Fachrichtung Ernährungs- und Versorgungsmanagement, in Kaufbeuren. Im Fach „Service und Gestaltung“ ging es in der 40-stündigen Weiterbildung an der Berufsschule Bad Wörishofen für das Hotel- und Gaststättengewerbe unter der Leitung von Hotelmeister Siegfried Guggenberger (3. v. l.) beispielsweise um „Tisch- und Tafelgeräte“, „Menükunde“ und „Arbeiten am Gästetisch“. Unser Foto zeigt die Studierenden (ab 4. v. l.) Madeleine Martin (Königsbrunn), Daniela Hummler (Winterstettendorf), Vanessa Steinhart (Gammertingen), Amelita Schneider (Memmingerberg), Jennifer Prentki (Lautertal), Christina Maier (Kempton) und Christine Ryrko (Mindelheim) bei der Abschlussveranstaltung mit Schulleiter Dr. Paul Dosch (2. v. r.), seiner Stellvertreterin Dr. Elisabeth Bischofberger (2. v. l.), Berufsschulleiter Reinhard Vetter (Mindelheim, l.) und Außenstellenleiter Gerhard Weiß (r.).