Wildobst

Der Nebelmonat November und die letzten süßen Früchte

Da ist er wieder, der November mit seinen grauen Nebelschwaden. Viele nennen diesen Monat auch den „grauen Herbst“. Die Natur bereitet sich auf eine Ruhepause vor. Wo das Herbstlaub noch nicht gefallen ist, treiben Novemberfröste die Blätter von den Bäumen. Und auch wenn man sich in dieser Jahreszeit lieber zu Hause „verkrümelt“, so lohnt es sich doch, öfters in den Wald zu gehen, denn gerade jetzt haben Wildfrüchte wie Schlehe und Hagebutte Hochsaison.

Manche Früchte werden erst im Spätherbst reif

Wer Hagebutten, Berberitzen oder Schlehen zu früh erntet, wird daran keine Freude haben. Denn: die Früchte schützen sich mit unangenehm schmeckenden Gerb- und Bitterstoffen. Erst die Einwirkung von Frost macht das Wildobst genießbar.

Und ganz egal, ob der Winter nun knackig kalt wird oder eher klimawandel-mild: Frost wird es auf jeden Fall geben. Die Natur stellt sich darauf ein, zieht sich an vielen Stellen zurück. Wer bei einsetzenden Minusgraden noch ungeerntetes Obst oder Tomaten hat, sollte sich beeilen. Wenn zarte Früchte frieren und dann wieder auftauen, gibt es meistens Matsch. Eiskristalle durchdringen die Zellwände, Strukturen gehen verloren, Flüssiges fließt hin, wo es nicht hingehört.

Einige Wild- und Nutzpflanzen sind da weniger empfindlich und manche macht der Frost sogar erst richtig schmackhaft. **Hagebutten**, die Früchte der Heckenrosen, sind dann nicht nur mürber, sondern auch aromatischer. Gleiches gilt für die kleinen **roten Berberitzen**, deren Zweitname Sauerdorn nicht von ungefähr kommt. Auch die als Obst leider weitgehend in Vergessenheit geratene **Mispel** entwickelt ihren typisch herb-nussigen Geschmack nicht vor November oder Dezember.

Zucker und Bitterstoffe

Die leuchtend orangen **Vogelbeeren** der Eberesche werden unter Kälteeinwirkung durch den Abbau von Bitterstoffen gleichfalls bekömmlicher. Allzu spät im Winter darf man die Beeren allerdings nicht ernten, denn auch das wertvolle Vitamin C wird mit der Zeit weniger.

Schlehen schließlich sind wegen des hohen Gerbstoffgehalts ohne Frosteinwirkung sogar praktisch ungenießbar. Da Fruchtfleisch und Kern fest verwachsen sind, werden Schlehen als ganze Früchte weiterverarbeitet. Für Gelee werden die Schlehen schonend erhitzt, der Saft dann abgeseiht, schließlich mit Zucker und Gewürzen aufgeköcht. Für leckeren Likör ist gar keine Vorbehandlung nötig. Die Früchte kommen mit Zucker, Zimt und Alkohol –

geschmacksneutraler Korn – in eine Flasche; den Rest erledigt abgesehen von gelegentlichem Schütteln die Zeit.