

Das war der WILDOBST-Tag

Am 27. September 2025 veranstalteten wir zusammen mit der „Gesunden Gemeinde“ und der „Dorfgemeinschaft“ einen Wildobsttag. Nachdem im Frühjahr der „Wildkräuter-Tag“ bereits erfolgreich über die Bühne ging, folgte nun die analoge Veranstaltung über Wildobst.

Nach der Begrüßung durch den Obmann hörten die zahlreichen Besucher von unserem Schriftführerin-Stellvertreter Franz Gemeiner Allgemeines zum Wildobst. Typische Wildobstarten in Mitteleuropa sind Berberitze, Haselnuss, Sanddorn, Schlehe, Vogelkirsche, Eberesche, Hagebutte, Kornelkirsche, Felsenbirne, Holunder und andere. Wildobst sind Früchte von Gehölzen (Bäumen oder Sträuchern), die vom Menschen wenig oder gar nicht züchterisch verändert wurden. Sie sind oft robust, an lokale Bedingungen angepasst und weisen einen „wilden“ Charakter auf. Anschließend präsentierte er noch einen kurzen Film über den Blütenstand und das Aussehen der Früchte.

Im zweiten Teil der Vortragsreihe erzählte unsere Kassiererin-Stellvertreterin Sabine Zimmel die Unterschiede von Sirup, Marmelade und Fruchtaufstrichen von Wildobst. Warum ist das Wildobst so gut? Es ist regional, nachhaltig, aromatisch und reich an Vitaminen. So können Holunderblüten für Sirup und die Holunderbeeren für Saft verwendet werden. Die herb-säuerliche Schlehe wird meist zu Gelee und Likör verarbeitet. Aus der sehr vitaminreichen Hagebutte kann man Mus und Aufstriche machen. Die säuerliche Kornelkirsche und die fruchtig-süße Brombeere sind vielseitig verwendbar.

Im dritten Teil referierte unsere Schriftührerin Anna Lopaur über die Verarbeitung von immun-stärkenden Früchten zu Pastillen und Säften. Sie spannte in ihrem Vortrag den Bogen von der Urmedizin über die Kräuterfrauen und Schamanen bis zur heutigen Saftherstellung. Am Ende ihres Vortrages stellt sie noch Pastillen her, die von den Anwesenden gleich verkostet werden konnten.

Anschließend gab es diverse Mehlspeisen, Säfte und Brotaufstriche - alle aus Wildobst hergestellt - zu verkosten. Es wurden noch Rezepte ausgetauscht und viel fach-gesimpelt. Die Veranstaltung war wieder ein hochinteressanter Tag mit spannenden Informationen zum Wildobst.



© Uwe Ikinger



© Uwe Ikinger



© Uwe Ikinger



© Uwe Ikinger