



**Informationen zum Naturschutzgebiet „Donauleiten von Passau bis Jochenstein“**  
Von Christina Fischer, Gebietsbetreuerin

## Früchte der Donauleiten

Von September bis in den November ist Erntezeit in den Gärten, auf den Streuobstwiesen und im Naturschutzgebiet Donauleiten. Dort bereitet sich die Tier- und Pflanzenwelt auf den Winter vor, das Laub verliert seine grüne Farbe, verfärbt sich, Eichhörnchen und Waldmäuse füllen ihre Verstecke mit Vorräten an. Die Früchte und Samen, die sie dafür auswählen, unterscheiden sich nicht von denen, die die Menschen in historischer Zeit und zum Teil noch heute in ihren Vorratskammern einlagerten: Buckeckern, Haselnüsse, Wildäpfel, Kornelkirschen, Vogelbeeren, die Früchte der Berberitze und des Weißdorns, Brombeeren und vieles mehr.

### Buckeckern und Eicheln

Beide Früchte sind wohlbekannt. Den Menschen dienten sie früher als Ersatz für Kaffee. Nach dem Trocknen und Rösten wurden sie gemahlen und anschließend wie Kaffee aufgebriht. Der Ersatzkaffee wurde „Muckefuck“ genannt und war seit 1720 Europaweit verbreitet.

Buckeckern sind die dreieckigen kleinen Früchte der Rotbuche (*Fagus sylvatica*). Sie haben einen nussigen Geschmack, beinhalten jedoch auch Giftstoffe wie die sogenannten Saponine oder Seifenstoffe (lat. „Sapo“=Seife) und Oxalsäure, eine organische Säure, die die Calciumaufnahme im Körper behindert. Je nach Empfindlichkeit kann der Konsum zu Magen- und Darmbeschwerden führen. Dennoch gibt es in der Kräuterküche allerlei Backwerk, in denen Buckeckern zusammen oder anstelle von Nüssen verwendet werden.

Säugetiere wie Eichhörnchen und Waldmaus sind im Gegensatz zu uns unempfindlich gegenüber den in den Nüsschen enthaltenen Giftstoffen.

Eiche und Rotbuche sind neben den Hainbuchen die bestandsbildenden Arten in den Hangwäldern.



### Die Vogelbeere

Die Eberesche (*Sorbus aucuparia*) war für den Menschen schon vor 2000 Jahren ein wichtiger Kultbaum, dessen Zweige angeblich böse Geister abhalten konnten. Die Beeren, die sog. Vogelbeere, wurden als Mus bei Verdauungsbeschwerden und als harntreibendes Mittel angewandt. Geerntet werden die Beeren in der Regel nach dem ersten Frost. Die Kälte wandelt Bitter- in Zuckerstoffe um, so daß die Früchte genießbarer sind. Sie dienen zumeist eingedickt und gekocht als Marmelade, Gelee,

Sirup oder Mus. In ihnen ist neben einer großen Menge Vitamin C auch Provitamin A enthalten. Das Trocknen oder Kochen zerstört die für Magen und Darm reizende Parasorbinsäure, die ebenfalls in den Früchten enthalten ist.

In den Donauleiten kommen die Ebereschen nur vereinzelt vor. Am ehesten findet man sie auf lichten aber nicht zu heißen Standorten z.B. als Pionierpflanze auf Kahlschlägen

### **Weißdorn (*Crataegus monogyna*)**



Weißdorn ist ein gutes Mittel gegen Herz- und Kreislauferkrankungen. Er reguliert den Blutdruck und wirkt allgemein kräftigend. Die medizinische Wirkung der Pflanze wurde, anders als bei Eberesche und Buche, erst im 19. Jahrhundert allgemein verbreitet. Zuvor dienten die roten Früchte vor allem der ärmeren Bevölkerung als Nahrung: man bereitete aus ihnen Mus oder nutzte sie getrocknet und gemahlen als Mehlzusatz. Im August sind die Früchte reif und haben einen mehligem Geschmack.

Der Weißdorn ist ein weit verbreiteter Strauch, der weithin als anspruchslos gilt und flachgründige, etwas steinige Böden bevorzugt. In den Donauleiten findet man ihn hauptsächlich an Waldrändern oder lichten Stellen.

### **Wacholder (*Juniperus communis*)**

Die Wacholderstandorte im Naturschutzgebiet sind rar. Die verbliebenen Sträucher erzählen die spannende Geschichte von frühneuzeitlichen unbewaldeten Leitenbereichen, die einst wie in der schwäbischen oder fränkischen Alb von Schafen beweidet wurden. Sie benötigen viel Helligkeit und bilden heute meistens den Unterwuchs in lichten Bereichen in oberen Hanglagen. Die Pflanze kann bis zu 12 m hoch und über 500 Jahre alt werden. Der Name „Wacholder“ stammt von dem althochdeutschen Wort „Wacholter“ und bedeutet soviel wie „lebensfrischer Baum“. Die Entwicklung der typischen schwarzbraunen, bläulich bereiften Beeren dauert zwei bis drei Jahre.. Diese leisten als Gewürz in Suppen und Soßen auch einen großen Beitrag zur Naturheilkunde. Sie fördern die Durchblutung und wirken allgemein anregend. Durch die atherischen Öle, Harze und Bitter- und Gerbstoffe werden sie daher bei Verdauungsstörungen und Blasen und Nierenleiden eingesetzt.



Weitere Infos:

- Haus am Strom gGmbH, Am Kraftwerk 4, 94107 Untergriesbach, Jochenstein, Tel. 08591/912890, Fax 08591/912891, info@hausamstrom.de
- Untere Naturschutzbehörde, Landratsamt Passau, Tel. 0851/397-314