

KORNELKIRSCHEN



– lecker!

Sie sehen aus wie Kirschen, ihr Fruchtfleisch ist ebenso rot und saftig, sie besitzen ebenfalls einen Stein, und dennoch sind sie, botanisch betrachtet, nicht einmal verwandt:

Kornelkirschen = Hartriegelgewächse

Kirschen = Rosengewächse

Beide laden mit **Lockfarbe** und **Fruchtfleisch** zum Essen bzw. Gefressenwerden ein, der unverdauliche Stein wird anderswo ausgeschieden und verbreitet so die Pflanzen.

Im Gegensatz zur »echten« Kirsche ist der Geschmack der **Kornelkirsche** zunächst enttäuschend: **sauer**, »zieht alles zusammen« (adstringierend). Vollreife Früchte jedoch oder abgefallene »Kirschen« belehren uns dann eines besseren! Deshalb und weil sie überdies noch viele gesunde Inhaltsstoffe besitzen, empfiehlt sich ihre **Verarbeitung in der Küche**:

Gelee, Marmelade: Etwas mühsam, weil nach dem Erhitzen im Topf das Fruchtfleisch passiert werden muss.

Saft: Im Entsafter oder nach Aufkochen mit Wasser den entstandenen Saft abgießen. Die Ausbeute ist leider gering.

Liqueur: Ansetzen der Früchte mit Zucker und hochprozentigem Alkohol (z. B. Wodka). Nach einigen Monaten genussreif. Neben dem Geschmack überzeugt die herrliche Farbe!

Wem dieses alles zu aufwändig ist: Hier helfen Profis im Handel und vor allem im Internet mit Fertigprodukten. Für die Fleißigen und Mutigen gibt es dort auch eine Fülle von Rezepten und Anleitungen.



Foto: Freundeskreis BGR



Freunde und Förderer
des Botanischen Gartens
Rombergpark e.V.

www.freundeskreis-botanischer-garten-rombergpark.org

