



## Ziergehölze mit doppeltem Nutzen: Die Schlehe

Ziergehölze mit doppeltem Nutzen: Die Schlehe (aid) - Die Schlehe (*Prunus spinosa*) ist ein äußerst genügsamer heimischer Wildstrauch. Im Frühjahr zielt er mit zahlreichen attraktiven weißen Blüten den Garten, im Herbst locken die blau bereiften bis schwarzen Früchte viele Vögel an. Gartenliebhaber sollten sich von der starken Bedornung nicht abschrecken lassen, denn gerade sie macht die Schlehe zu einem wertvollen Vogelschutzgehölz. Insbesondere Strauchbrütern bietet sie einen idealen Lebensraum - unter anderem dem seltenen Neuntöter, der auf den Dornen seine Beute wie Insekten und sogar Mäuse aufspießt. Von den Früchten ernähren sich rund 20 Vogelarten, zum Beispiel Meisen und Grasmücken. Die Schlehe - auch Schlehdorn, Hecken- oder Schwarzdorn genannt - gehört innerhalb der Familie der Rosengewächse (*Rosaceae*) zu den Steinobstgewächsen. Der sommergrüne, sparrige Strauch oder mehrstämmige Baum wird etwa ein bis drei Meter hoch und bevorzugt einen sonnigen Standort. Die flach wurzelnde Pflanze gedeiht auf fast allen Böden, ist kalkliebend und verträgt Frost sehr gut. Die Rinde ist sehr dunkel bis schwarz, die Zweige sind rotbraun gefärbt und filzig bis fein behaart. Die kurzgestielten weißen Blüten mit einem Durchmesser von bis zu 1,5 cm und einem charakteristischen leichten Mandelduft erscheinen im März und April. Im Gegensatz zum Weißdorn treiben sie lange vor dem Laub aus. Da die Innenseite des Blütenbeckers reichlich Nektar absondert, ist die Schlehe für zahlreiche Insekten im zeitigen Frühjahr eine wichtige Nahrungsquelle - vor allem für viele Schmetterlinge und Wildbienenarten. Blüten, junge Blätter und die Früchte werden auch zu medizinischen Zwecken verwendet. Sie wirken adstringierend, harntreibend, mild abführend, entzündungshemmend, wärmend und appetitanregend. Die Früchte enthalten unter anderem Flavonoide, Vitamin C sowie Gerb- und Bitterstoffe. Schlehenfrüchte werden meist im Oktober und November nach dem ersten Frost geerntet, da durch die Frosteinwirkung ein Teil der bitter schmeckenden Gerbstoffe abgebaut wird. Sie lassen sich vielfältig verwenden, zum Beispiel zur Herstellung von Marmeladen, Fruchtsäften, Fruchtweinen sowie als Zusatz zu Likör und anderen Spirituosen. Übrigens: Nicht geerntete Früchte verbleiben den Winter über am Strauch und dienen vielen Säugetieren und zahlreichen Vogelarten als wichtige Nahrungsquelle. Heike Stommel, [www.aid.de](http://www.aid.de) Friedrich-Ebert-Straße 3 53177 Bonn Deutschland Telefon: 02 28/ 84 99-0 Telefax: 02 28/ 84 99-177 Mail: [aid@aid.de](mailto:aid@aid.de) URL: <http://www.aid.de>

### Pressekontakt

aid

53177 Bonn

aid.de  
aid@aid.de

### Firmenkontakt

aid

53177 Bonn

aid.de  
aid@aid.de

aid ? drei Buchstaben stehen für: Wissenschaftlich abgesicherte Informationen Fach- und Medienkompetenz Und ein kreatives Informationsangebot in den Bereichen "Verbraucher und Ernährung" sowie "Landwirtschaft und Umwelt". Wer informieren will, muss besser informiert sein. Die Vielzahl von Informationen, die täglich auf jeden von uns einströmt, ist kaum noch zu überblicken. Oft widersprechen sich die Aussagen und verwirren mehr als sie nützen. Gefragt sind Ratschläge, die wissenschaftlich abgesichert sind und sachlich informieren. Der aid hat sich genau das zur Aufgabe gemacht und bietet wissenschaftlich abgesicherte Informationen in den Bereichen "Verbraucher und Ernährung" und "Landwirtschaft und Umwelt". Unsere Aussagen sind unabhängig und orientieren sich an den gesicherten Erkenntnissen der Wissenschaft. In Zusammenarbeit mit Wissenschaftlern und Praktikern sammeln wir Fakten und Hintergrundinformationen, werten sie aus und bereiten sie zielgruppengerecht auf. Unsere Publikationen wenden sich an Verbraucher, Landwirte und Multiplikatoren wie Lehrer, Berater und Journalisten. Der aid ist ein gemeinnütziger Verein und wird aus Mitteln des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft finanziert. Sein Auftrag, sachlich und interessenunabhängig zu informieren, ist in der Satzung festgelegt. Beim aid arbeiten namhafte Experten, Praktiker und Medienfachleute zusammen. Informationsmedien, die der aid herausgibt, entsprechen dem aktuellen Stand der wissenschaftlichen Erkenntnisse und vermitteln Wissen zielgruppengerecht und praxisorientiert.