

Brotfrucht



Text und Bild von Marion Wick

Die nordische Mehlbeere (*Sorbus intermedia*) gehört zu den Rosengewächsen. Sie wird auch als schwedische oder skandinavische Mehl-

beere bezeichnet. In ganz Skandinavien, auch im Norden von Schleswig-Holstein, findet man in fast jedem Ort eine Allee aus den niedrigen Bäumchen. Sie tragen silbriges Laub und im Frühling weiße Blüten mit eigenwilligem Geruch. Ab Ende September schmücken sie sich mit vielen leuchtend roten Früchten. Weil sie robust und einfach so da sind, bekommen sie heutzutage keine größere Aufmerksamkeit mehr. Kaum einer weiß noch um die Qualitäten der Bäumchen.

Das Besondere an ihnen ist erst einmal, dass ihre Früchte viel Stärke enthalten; deswegen heißen sie Mehlbeeren. Wichtig ist außerdem der Zeitpunkt ihrer Fruchtreife Ende September, nach der Getreideernte. Für unsere Vorfahren, die noch weitgehend selbstversorgend gelebt haben, war das sehr wichtig, denn wenn die Getreideernte durch schlechtes Wetter oder Schädlinge ganz oder teilweise verdorben war, konnten in den Allees immer noch die Beeren geerntet und getrocknet werden. Mit ein wenig

Getreide vermahlen und verbacken ergaben sie ein nahrhaftes Brot oder eine sättigende Grütze. Das stärkehaltige Fruchtfleisch, wie auch die

ölhaltigen Kerne, konnten das Überleben im Winter garantieren. Dabei galt, ebenso wie bei der nahe verwandten Eberesche, ein reicher Fruchtbesatz bei der Mehlbeere als ein Zeichen für einen folgenden harten oder langen Winter.

Die nordische Mehlbeere kommt in Deutschland wild nur nördlich des 52. Breitengrads vor, kann aber überall sonst gepflanzt werden. Um sich von selbst zu vermehren braucht sie strengen Frost, der die Keimruhe der Samen beendet. Dort, wo sie natürlich vorkommt, samt sie sich reichlich aus und keimt an den ungewöhnlichsten Orten, zum Beispiel auf Reetdächern und in Pflasterfugen.

Der Versuch, aus den reifen Beeren ein fruchtiges Brot zu backen, lohnt immer. Es schmeckt köstlich, besonders warm, mit frischer Butter, und ist eine hervorragende Beilage zur herbstlichen Kürbissuppe. Man muss die Beeren nicht vorher trocknen, einfach pürieren und das Püree anstelle von Wasser beim Brotbacken verwenden.