

Was kümmert
es die stolze

Eiche, ...

LINKS & RECHTS DES PIRSCHWEGS

Die Eiche ist nicht nur der deutsche Nationalbaum. Sie beherbergt in ihrer Krone auch eine ungewöhnlich große Zahl von Lebewesen und ernährt mit ihrer Mast Wild und sogar Mensch.

Marion Wick

... wenn ein Schwein sich an ihr reibt?“, antwortet man als Person mit gesundem Selbstbewusstsein schon mal, wenn die Leute gehässig über einen reden. Die Eiche ist mit ihrem für europäische Verhältnisse extrem harten und widerstandsfähigen Holz und ihrer imposanten Statur Symbol für Kraft und Würde. Ihre raue Borke und ihre nahrhaften Früchte wiederum bringen das Borstenvieh ins Spiel.

Sowohl Schwarzwild als auch Hausschweine lieben es, im Herbst Eicheln zu fressen und sich zuweilen genüsslich am Eichenstamm zu scheuern. In Eichenwäldern wurden die Hausschweine früher zur Eichelmast getrieben. Die eiweiß- und fetthaltigen Früchte sorgten vor dem winterlichen Schlachten noch einmal für eine ordentliche Zunahme von Fleisch und Fett.

Europäische Menschen essen eher selten Eicheln. Höchstens getrocknet und geröstet als Eichelkaffee wird die Eichennuss zuweilen verwendet. Das mag daran liegen, dass die Früchte einen recht hohen Gerbstoffgehalt haben, wie überhaupt alles an der Eiche, und demzufolge ziemlich unangenehm bitter-zusammenziehend schmecken.

Lieferant für Gerbsäure sind aber vor allem Rinde und Eichengalläpfel. Diese Blattwucherungen entstehen durch Insekten, die ihre Eier in die Blätter legen und mit einem Sekret das Wachstum der Galläpfel auslösen. In den Gallen wachsen später ihre Larven heran. Der Baum wehrt sich mit der Produktion von reichlich Tannin gegen den Angriff, was die Eichengallen wiederum besonders attraktiv für Gerber macht. Auch Tinte wurde früher aus den Gallen gewonnen. Die Gallustinte galt als besonders lichtecht.

Aus den Gallen an der Unterseite von Eichenblättern wurde früher Eisengallustinte gewonnen.



Heute wird Eichenrinde noch in der Gerberei für pflanzengegerbtes Schuhsleder verwendet. Die Zeiten, in der die dabei massenhaft anfallende Gerberlohe, die ausgelaugte Rinde, als billiger Reitbahnbelag und Einstreu für Pferdeställe zu haben war, sind jedoch vorbei. In vielen Orten gibt es Straßennamen, die auf die entsprechende Verwendung der Eichenrinde hinweisen, beispielsweise in Lübeck im ehemaligen Gerberviertel „Langer Lohberg“.

Auch in der Volksmedizin wird die Rinde aufgrund ihres hohen Gerbstoffgehalts verwendet. Insbesondere bei der Behandlung von Erfrierungen und anderen nicht blutenden Hautschäden leistet die Abkochung noch heute gute Dienste.

In anderen Ländern wurden und werden Eicheln auch von Menschen verzehrt. Es ist nämlich gar nicht so

schwierig, das bittere Tannin aus ihrem Fruchtfleisch zu entfernen. Man muss sie nur einige Tage in kaltem Wasser auslaugen, wobei das Wasser ab und zu gewechselt werden muss. In Südostasien werden Eicheln ähnlich wie Oliven eingelegt, und in den USA backen einige First-Nations-Brot aus Eicheln.

Der aufwendigste Teil an der Vorbereitung der Eicheln, zu welcher Bearbeitungsweise auch immer, ist das Schälen. Die eigenartig lederähnliche Konsistenz der Fruchtschale macht es schwierig, sie von der eigentlichen Frucht zu entfernen. Es gibt dabei zwei verschiedene Techniken. Jede hat ihre Vor- und Nachteile. Man kann die

Frucht mit einem Teppichmesser längs ringsherum einritzen und die Schale in zwei Hälften abziehen oder aber die Früchte für ein paar Minuten bei hoher Temperatur in den Backofen legen und die Schale dann ähnlich wie bei Esskastanien entfernen. Darunter befindet sich ein dunkles Häutchen, das, möchten Sie Eichelkaffee herstellen, einfach dranbleiben kann. Dafür wird die Frucht nun in grobe Stücke zerkleinert, im Dörrgerät oder dem Ofen getrocknet und anschließend in der Pfanne unter ausdauerndem Rühren dunkelbraun geröstet. Danach kann sie wie Kaffeebohnen gemahlen und durch einen Kaffeefilter oder in einem Kaffeebereiter aufgegossen werden.

Eichel-Brot

- 500 g geschälte Eicheln
- 500 g dunkles Dinkelmehl (eventuell auch etwas mehr)
- 1 TL Honig oder Zuckerrübensirup
- Hefe
- Salz
- Wasser nach Bedarf



Die geschälten Eicheln kurz mit kochendem Wasser überbrühen und das braune Häutchen abrubbeln. Nun grob zerkleinern und zwei Tage in kaltem Wasser auslaugen. Dabei das Wasser zweimal täglich wechseln. Anschließend die Eicheln mit etwas Wasser im Standmixer fein pürieren, die zerbröselte Hefe, das Salz und den Sirup oder Honig gut unterrühren. Dinkelmehl einkneten bis ein elastischer, aber nicht klebriger Teig entsteht. Ein paar Stunden oder über Nacht gehen lassen, erneut durchkneten.

Falls der Teig nun zu feucht und klebrig ist, weiteres Mehl einkneten, bis die Konsistenz wieder gut ist. In eine große oder zwei kleinere Kastenformen füllen, noch mal circa 45 Minuten gehen lassen und anschließend bei 200 °C rund 45 Minuten, eventuell etwas länger, backen, bis das Brot beim Draufklopfen hohl klingt.