

## MEIN HOLUNDERSTRAUCH

Ich bin der **Schwarze Holunder**. Viele sagen jedoch auch **Holderbusch**, **Holler**, **Alhorn**, **Elder**, **Flieder**, **Kelkenbusch** oder **Eller** zu mir. In alten Gartenbüchern heißt es, dass ich diesen Namen der germanischen Göttin Holla verdanke. Holla ist im Märchen die Frau Holle.

Ich bin überall in Mitteleuropa zu Hause. Besonders schön finde ich es auf dem Land. An Wegrändern und Waldlichtungen gedeihe ich sehr gut, aber am Schuppen hinter dem Haus ist auch ein guter Platz für mich.

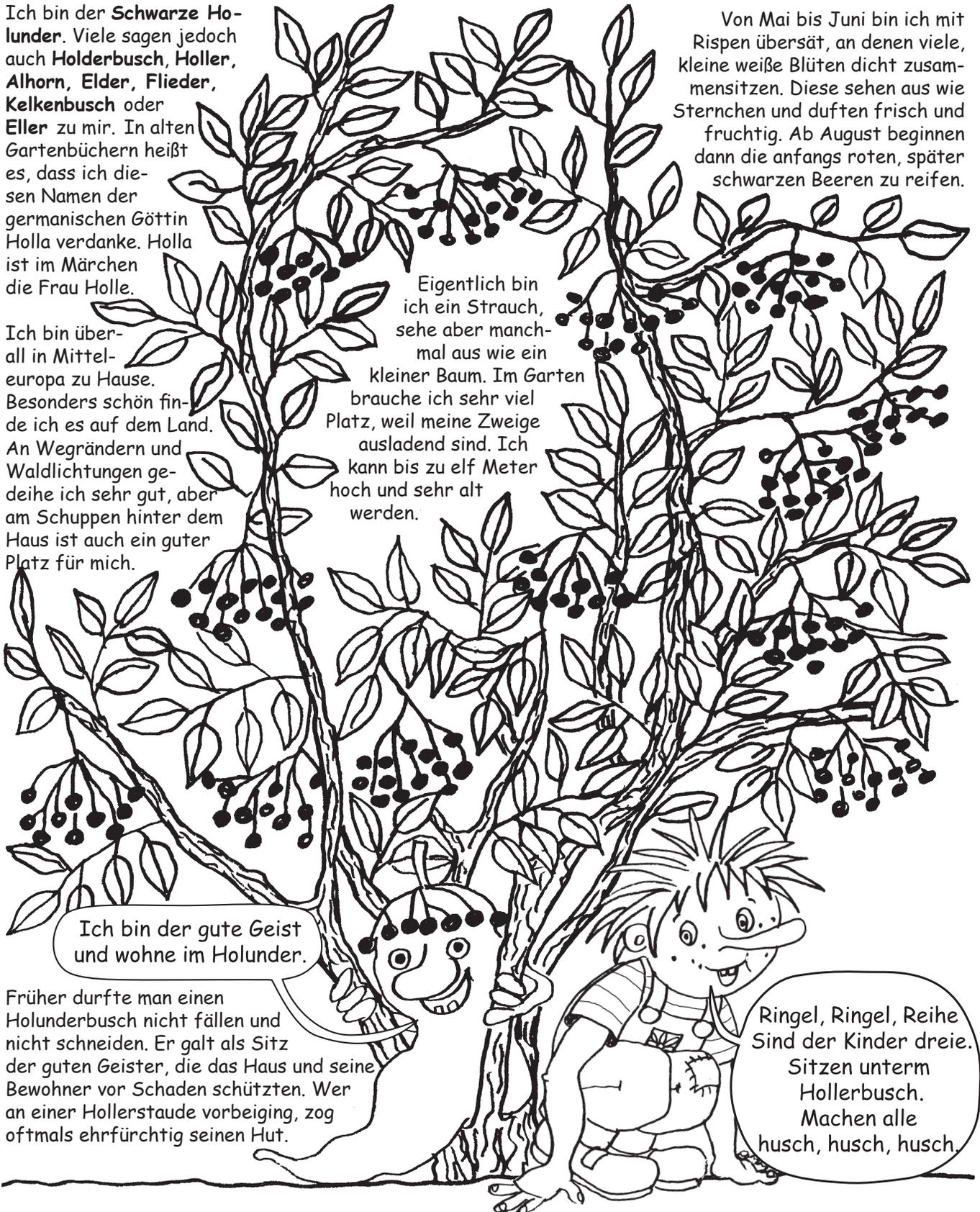
Eigentlich bin ich ein Strauch, sehe aber manchmal aus wie ein kleiner Baum. Im Garten brauche ich sehr viel Platz, weil meine Zweige ausladend sind. Ich kann bis zu elf Meter hoch und sehr alt werden.

Von Mai bis Juni bin ich mit Rispen übersät, an denen viele, kleine weiße Blüten dicht zusammensitzen. Diese sehen aus wie Sternchen und duften frisch und fruchtig. Ab August beginnen dann die anfangs roten, später schwarzen Beeren zu reifen.

Ich bin der gute Geist und wohne im Holunder.

Früher durfte man einen Holunderbusch nicht fällen und nicht schneiden. Er galt als Sitz der guten Geister, die das Haus und seine Bewohner vor Schaden schützten. Wer an einer Hollerstaude vorbeiging, zog oftmals ehrfürchtig seinen Hut.

Ringel, Ringel, Reihe  
Sind der Kinder dreie.  
Sitzen unterm  
Hollerbusch.  
Machen alle  
husch, husch, husch.



# Der Holunder-Doktor



Aus den Blüten, den Beeren und der Rinde des Holunders wird Medizin gemacht. Diese hilft zum Beispiel bei Magenbeschwerden. Auch bei Nieren- und Blasenleiden wird Holunder angewendet. Holunderbeeren enthalten sehr viel Vitamin B und viele Farbstoffe, die hohen gesundheitlichen Wert haben. Die Indianer verwendeten Holunder bei Schlangenbissen und Insektenstichen.



Aus Holunder kann man viele leckere Speisen und Getränke zubereiten. Die reifen Beeren lassen sich zu Mus, Saft und Marmelade einkochen. In Norddeutschland verarbeitet man sie sogar zu „Flieder-Suppe“.



Blättere einmal in Omas Kochbuch.

Dort findest Du bestimmte Rezepte mit Holunder. Und, wenn Du die eingekreisten Buchstaben in die richtige Reihenfolge bringst, vielleicht auch eine Anleitung für dieses Holundergetränk:



# Musik und Tinte aus Holunder

Entferne aus einem 20 Zentimeter langen und zwei Zentimeter dicken Holunderast mit einer langen Nadel das Mark (bis auf den Rest am Ende). Bohre Löcher in die Flöte und mache am oberen Ende zuerst einen senkrechten und dann einen schrägen Schnitt. Der Flötenkopf muss dann - wie im Bild - am oberen Ende bis auf einen dünnen Schlitz wieder verschlossen werden. Setze dafür ein Stöckchen ein, das zuvor zurecht geschnitzt wurde.



Aus Holunder lässt sich Farbe herstellen. Früher verwendete man diese zum Färben von Stoffen, Leder und Haaren. Du kannst Dir aus den Beeren Tinte zum Schreiben machen.

Gib eine Hand voll Beeren in ein Sieb und zerquetsche sie mit einem Rührlöffel. Den herausfließenden, schwarz-roten Saft fängst Du in einer Schüssel auf. Damit kannst Du nun malen oder schreiben.

*Holundertinte*

**Achtung! Die Beeren sind roh leicht giftig! Bringe den Saft nicht in den Mund! Benutze Arbeitskleidung!**

# Der Holunder-Zauber



Früher glaubte man, dass der Holunder Zauberkräfte besitzt. Man pflanzte ihn, um böse Hexen und Geister zu vertreiben und um Feuer und Blitz abzuwehren. Angeblich machten sich die Zauberer aus dem Holz des Holunders ihren Zauberstab.