

Zeitschrift: Neujahrsblatt der Naturforschenden Gesellschaft Schaffhausen
Herausgeber: Naturforschende Gesellschaft Schaffhausen
Band: 46 (1994)

Artikel: Hirschholder, Tintebeerer und Schlebüchseholz
Autor: Bolli, Richard
Kapitel: Hirschholder, Tintebeerer und Schlebüchseholz
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-584718>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 09.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

des ausgehenden Mittelalters muss im Zusammenhang mit den Folgen der Wein-färberei allerdings von einer entzauberten Einstellung dem Holunder gegenüber berichtet werden (siehe Seite 10).

Die Verwendung von Holunderblüten und -früchten als Genuss-, Nahrungs- und Heilmittel geht ebenso weit zurück wie die eher mystischen Kontakte zwischen Mensch und Holunder. Griechen und Römer schätzten nach Angabe Dioskurides die Früchte als Abführmittel, und bereits von den Sammlern und Jägern des Neolithikums ist aufgrund gefundener Steinkerne-Überreste bekannt, dass der Holunder auf ihrer Menükarte seinen festen Platz hatte.

Bis heute erfrischen wir uns im frühen Sommer an Holunderblüten-Limonade, brühen Holderblütentee gegen Erkältungen, verwenden Roten Holundersirup als Hustenmittel und streichen vom Herbst bis in den Winter hinein genüsslich Holunderkonfitüre aufs Butterbrot – ohne dass die Lebensmittelindustrie die fruchtbigen Gaben des Holunders bisher entdeckt und in grösserem Massstab vermarktet hätte. Zu Recht heisst es seit dem Mittelalter: «Hut ab vor dem Holunder!»

Hirschholder, Tintebeeri und Schlebüchseholz

Einem Hirschgeweih gleich strecken sich die längs gefalteten Blättchen des Roten Holunders empor, nachdem sie von ihren grossen, ovalen Knospenschuppen freigegeben wurden. Die Bezeichnung Hirschholder bezieht sich allerdings nicht auf diesen Umstand. Der Pfarrer und Arzt Hieronymus Bock (1498 –1554) führt in seinem berühmten Kräuterbuch (11 Ausgaben ab 1539) aus: «Aller Holder hat den namen darumb/das er leichtlich hol gemacht wuert/von wegen seines lucken Marcks. Diser Holder aber/weil er nicht zam ist/und die Hanen nie hat hoeren kraen/muss ich ihnen ein wilden Waldholder oder Hirschholder nennen/zu Latein Sambucus sylvestris und Cervin/darumb das er im Wald waechst/und der Hirsch seiner vast begirig ist.»

Während Kühe wie Pferde den Holunder respektieren oder ihn wohl eher abscheulich finden, sind es bei uns vor allem die Rehe, welche sich mit Vorliebe über den Roten Holunder, aber auch über den Attich hermachen, den Schwarzen Holunder aber meist verschmähen (siehe Seite 18). Der Autor hat diesbezüglich einschlägige Erfahrungen, endete doch eines Sommers auf dem Randen ein blütenbiologisches Freilandexperiment an Attichblütenständen samt Markierungsgarn in einem odere mehreren Rehmägen! Dessen ungeachtet heisst die bei Hieronymus Bock und vor allem im Alpenraum Hirschholder genannte Pflanze im Schaffhausischen schlicht *Rote Holder* oder, in Osterfingen, *Rote Hulder*.





3 Holder im Hühnerhof



4 Schwarzer Holder auf einem Maiensäss im Vorderrheintal

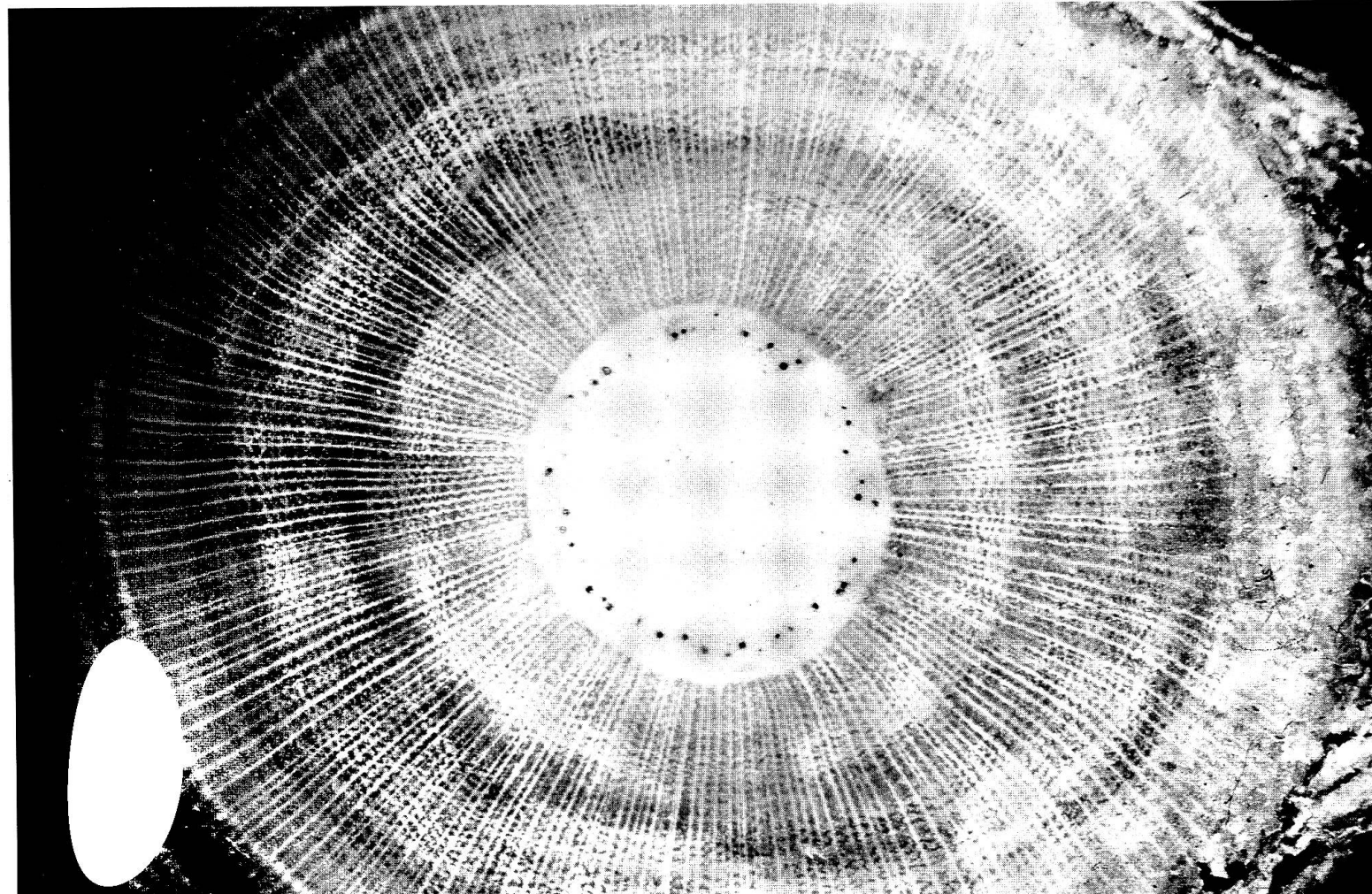
5 Attich-Hecke im Beringer Lieblosental

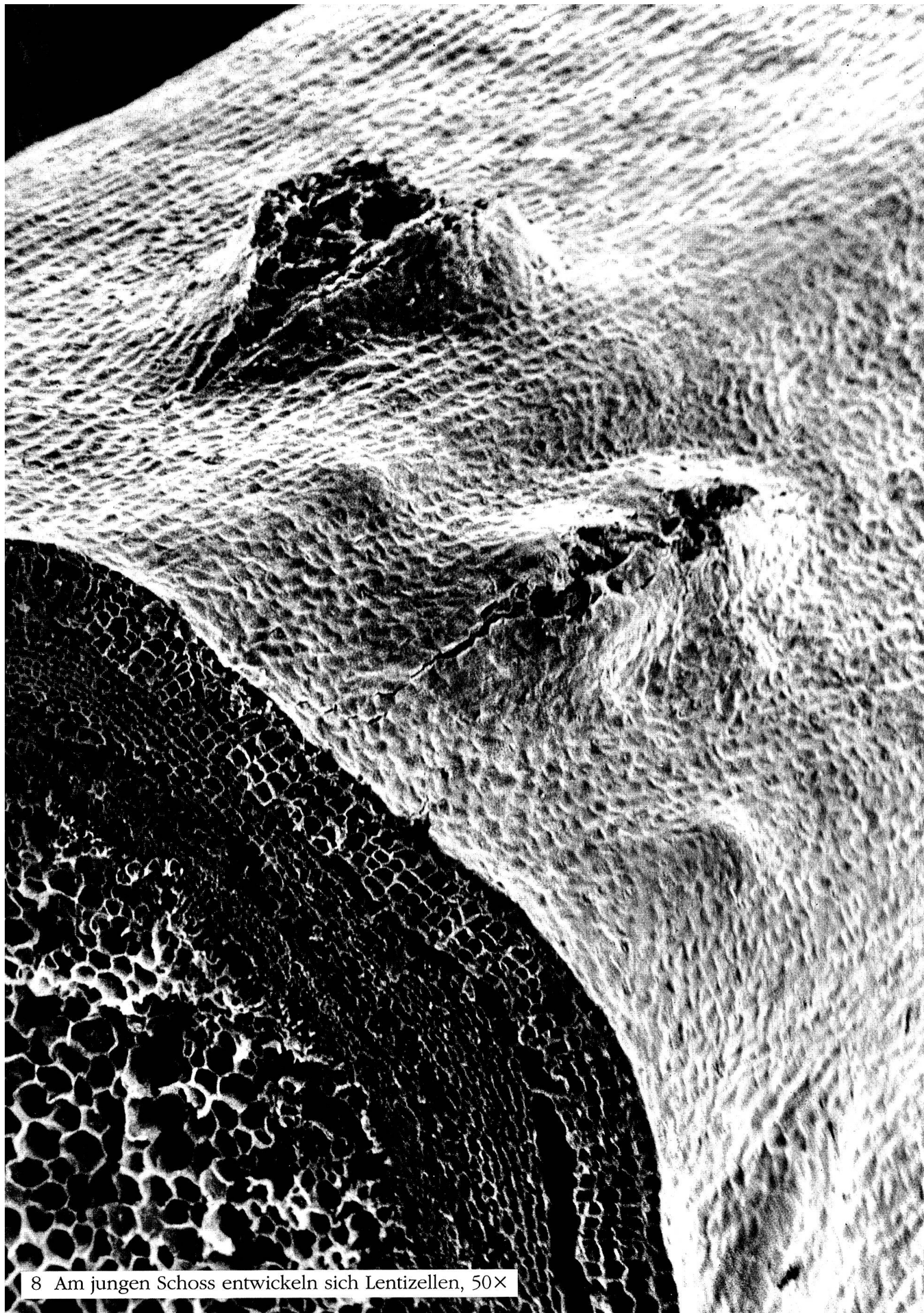




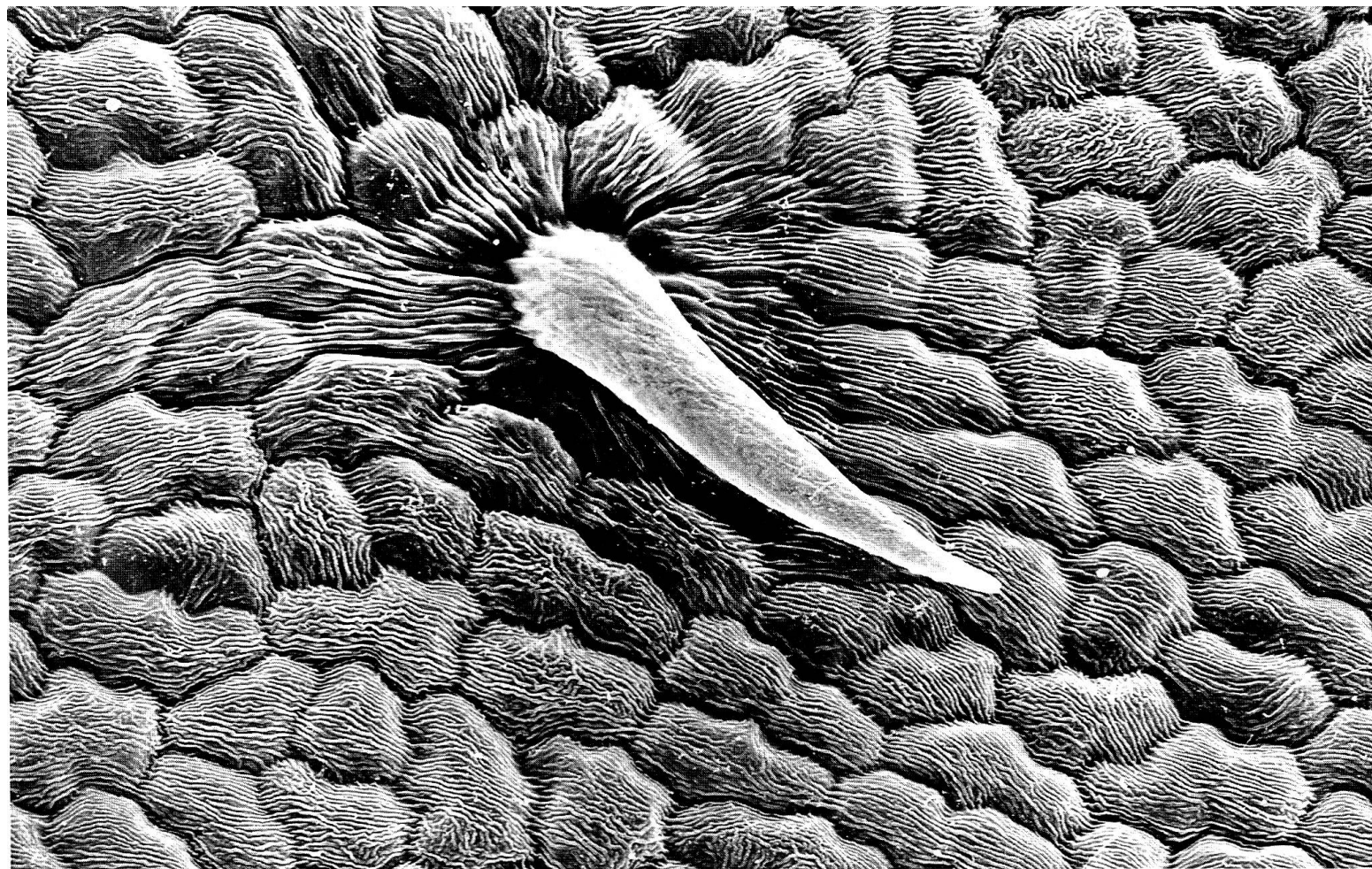
6 Schwarzer Holunder mit Ausläufern

7 Sechsjähriger Holunderast im Querschnitt, 4,5×





8 Am jungen Schoss entwickeln sich Lentizellen, 50×



9 Holunderblattepidermis mit einzelligem Haar, 420×

10 Wasserspalte auf einem Blättchenzahn, 670×



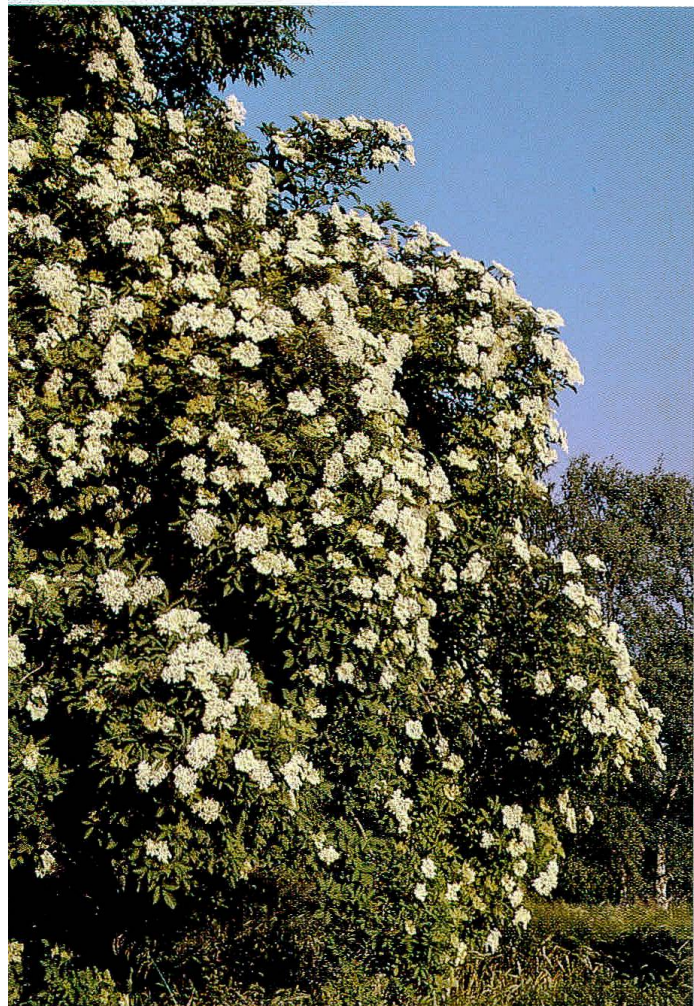


11 Roter Holunder im Blust



12 Schwarzer Holder als Baum

13/14 Blütenpracht und Fruchtstände am Waldrand



Im Nu sind die traubigen Rispen des Hirschholders aufgeblüht, als erste unserer drei Holunderarten, und alle aufs Mal. Bereits nach einer Woche ist die goldige Pracht vorüber, und die jungen grünen Früchte haben mehr als ihre halbe Endgrösse erreicht.

Inzwischen breitet der Schwarze Holunder neben dem Bauernhaus seine schneeweissen Schirmrispen aus. Seine Blüten sind kleine Sterne, und nicht selten wird gegen die sonst typische Fünzfahl von Kelch, Krone und Staubblättern verstossen mit vier-, aber auch drei- und sechszähligen Blüten. Nicht alle Triebe des Schwarzen Holunders tragen Blütenstände. Die oft am Grund entspringenden, langen und kräftigen Schosse, die Safttriebe, werden erst im darauffolgenden Jahr blühen und fruchten. Dafür ist ihr weisses Mark besonders reichlich vorhanden, gleichermassen geschätzt von Kindern, welche (im längst vergangenen «Nagelschuhzeitalter») Markstücke auf Rundkopfnägel steckten und so lustige Stehaufmännchen bastelten, und von Botanikern, die noch heute feinste Blatteile eingebettet in Holundermark (besonders geeignet ist das braunrote Mark des Roten Holunders) mit der Rasierklinge schneiden. Früher benutzten auch Optiker und Uhrmacher gerne Holdermark, um Gläser, Linsen, Schräubchen und kleine Achsen von feinstem Staub zu befreien.

Lausbuben – gibt es sie heute noch? – verschlossen die ausgehöhlten Stengel mit geeigneten Zapfen, um dann mit einem markdünnen Stecken den einen Zapfen hineinzustossen, bis unter dem steigenden Innendruck der andere Pfropfen mit einem lauten Knall davonzischte: fertig war die Chlöpfbüchs oder Schleebüchs, wie sie in Schleithelm und Hemmental heisst. Die dortige Jugend entwickelte nämlich die Büchs weiter: Hinter den ersten Verschlusszapfen schob man eine unreife Schlehe, die Frucht des Schwarzdorns, welche nach dem Zapfenknall als Geschoss davonsauste. Von Siblingen bis Beringen und in Opfertshofen hiess eine solche Holunderflinte *Schlebüchs* (mit ganz kurzem e ausgesprochen) und der Schwarze Holunder dementsprechend *Schlebüchseholz*.

Eine friedlichere Anwendung dieser so einfach herzustellenden Naturröhrchen entwickelten verschiedene Indianerstämme Nordamerikas und später die Pioniere. Sie leiteten damit aus angeschnittenen Ahornen (vor allem *Acer saccharum*) den ausfliessenden Zuckersaft ab.

Das Schlebüchseholz hat erst grüne und noch harte Früchte, doch inzwischen leuchtet der Rote Holder bereits tief korallenrot durchs lichte Laubwerk. An seinen Blättern haben sich den Spuren nach zu schliessen auch schon einige Raupen gütlich getan, was übrigens beim Schwarzen Holunder fast nie zu beobachten ist (siehe Seite 18). Auch die Früchte am Schlebüchseholz wachsen, und wie sich der Juli zu Ende neigt, biegen sich die zuerst aufrechten, grünfrüchtigen Dolden unter dem zunehmenden Gewicht der Früchte. Gleichzeitig setzt subtil der Farbwechsel von Grün über schmutzige und leuchtende Purpurtöne ein, bis die walzigen Steinfrüchte prall und glänzend schwarzviolett sind.

Der Attich oder Zwergholunder kommt erst jetzt zur Blüte. Er ist der Nachzügler unter unseren Holundern. Gänzlich verschieden von den vorigen Arten schießt sein Kraut jedes Jahr neu aus unterirdischen Sprossen, den Rhizomen. Seine Schirmrispen sind flache, aufrechte Teller, getragen von meist drei starken, längsgerillten Blütenstandsästen. Die violetten Staubgefäße, prall gefüllt allerdings mit gelbem Pollen, stehen zur Zeit ihrer Reife an breiten, aufrechten Staubfäden beisammen und verdecken die Narbe (männliches Stadium der Blüte). Sie wird in einer zweiten Phase am nächsten Tag freigegeben, wenn sich die Staubblätter auswärts biegen (weibliches Stadium). Ein Bockkäfer krabbelt pollenschnabulierend über die Blüten. Er lässt sich weder vom Kaisermantel stören, der den spärlich angebotenen Nektar aufpft, noch vom unter ihm liegenden Unterkiefer eines Feldhasen beunruhigen. Nehmen wir an, unser Hase hätte zu Lebzeiten von den manchmal tief niederhängenden «Trauben» des Roten Holunders gekostet und sie genossen, wie ihm das in der Fachliteratur nachgesagt wird.

Zu guter Letzt sind, nicht vor September und oft erst im Oktober, auch die Attichfrüchte reif. Dank der starken, oft leuchtend rot gefärbten Fruchtstandsäste bleibt diese Schirmrispe immer aufrecht. An feinen Stielen trägt sie fast kugelförmige, matt glänzende, tintenschwarze, bittere Früchtchen – *Tintebeeri*. Dieser passende Name stammt aus dem Elsass und ist auch in Achdorf geläufig. Im Schaffhausischen wurden diese Früchte aber *Aktebeeri* oder *Lakte* genannt. Dieselben Lokalnamen werden aber bisweilen für verschiedene Pflanzen verwendet. So heisst in Lohn und Rafz der *Liguster* Tintebeeri. Ob roh oder gekocht degustiert, Tintebeeri lösen unweigerlich den Spuckreflex aus – und verpassen uns eine dunkelviolette Zunge!

Schon früh hat der Mensch die Färbekraft des Holunders, insbesondere des Attichs erkannt und angewendet beim Garn- und Stoff-Färben. Im Schaffhausischen war es im 15./16. und noch im 17. Jahrhundert «Mode», den Wein (aus Weissm mach' Roten...) mit Schwarzem Holunder und manchmal sogar mit Tintebeeri zu färben. Dies mag zwar eine wunderbare Farbe bewirkt haben, doch die Qualität des Rebensaftes erfuhr besonders unter Beigabe der bitteren Farbsorte keine Steigerung! Der Unsitte des Weinfärbens musste gar richterlich beigegeben werden, was nicht nur den Küfern, sondern auch dem Holunder im wahrsten Sinne des Wortes an den Kragen ging, wie Georg Kummer in seiner Schaffhauser Volksbotanik² schildert: Am 4. September 1672 musste die betrügerische Übung, den Wein mit Holder zu färben, wieder untersagt werden. Damit aber einmal dem Verbote statt getan, wird «bei Straf der hohen Buss und der Gefangenschaft» befohlen, «die Holderstauden gänzlich abzuschaffen und auszureuten». Sechs Jahre später mussten in Unterhallau alle Holderstauden bei 50 Gulden Busse nicht nur abgehauen, sondern samt Wurzeln ausgegraben werden!

² Beiträge zur Heimatforschung Heft 4.1928. Schaffhausen; siehe auch: Neujahrsblatt der Naturforschenden Gesellschaft No.5/1953.

Nach dieser ausgedehnten Weingeschichte sei der Holunder wieder ins Zentrum gestellt.

Nicht seiner färbenden Eigenschaften wegen, sondern als delikates Genussmittel, das sich die Unterhallauer damals durch ihre Weinfärberei verschert hatten.

Die Früchte des Roten und Schwarzen Holunders sind vorbehaltlos verwendbar, wenn die Steinkernchen entfernt werden (siehe Seite 19) und ergeben fruchtige Limonaden, Sirupe, Konfitüren, Crèmen, Glacen und weitere feine Desserts aller Art. Drei Grundrezepte³, welche beliebig variiert und ausgebaut werden können, sollen in die Geheimnisse der Holunderküche einführen.

Holunderlimonade (Holderblütensirup)

Etwa 10 Holderblütendolden mit Zitronenscheiben in 2 l Wasser 24 Std. bis 3 Tage in der Küche oder an der Sonne ziehen lassen. Vor beginnender Gärung (Bläschenbildung) den Saft filtrieren und mit 1,5 kg Zucker und 40 g Zitronensäure aufkochen und heiss in Flaschen abfüllen.

Getrocknete Blüten können für die Zubereitung eines Fieber- und Schweißtees dienen. Der in heissem Wasser angerührte Sirup hat dieselbe Wirkung.

Roter Holdergelee mit Äpfeln

500 g Früchte des Roten Holunders mit 2 dl Wasser und Zitronenschnitzen aufkochen und durch ein Sieb streichen, damit Kernchen und zähe Fruchthäute zurückbleiben. Etwa 400 g geschälte, unreife Falläpfel in Stücken begeben und mit 800 g Zucker einkochen, bis die Konfitüre gut geliert – was durchaus eine Kochzeit von 45 Minuten ergeben kann.

Schwarzer Holundersirup (ca. 2 l)

2 kg entstielt Früchte des Schwarzen Holunders mit 2 dl Wasser und einem Zimtstengel aufkochen und 30 Minuten lang auf kleiner Hitze köcheln lassen. Das heisse Mus durch ein Sieb oder Tuch streichen und mit 1 kg Zucker aufkochen.

Dieser Sirup ist auch eine ausgezeichnete Basis für Crèmen und Glacen.

³ In teilweiser Anlehnung an Oskar Marti: Natur im Kochtopf. ex libris.1985.