



Wacholder

Zypresse des Nordens

Die blauschwarzen Wacholderbeeren verleihen als beliebtes Gewürz Fleischgerichten und Sauerkraut einen charakteristischen Geschmack und dienen als Grundlage für die Herstellung verschiedener Spirituosen wie Gin und Genever.

Risotto mit Apfel und Wacholderbeeren

2 dl Gemüsebrühe vorbereiten, 1 kleine Zwiebel schneiden und mit 30 g Butter in einem Topf rösten, mit 1 klein geschnittenen Apfel anschließend 1 min. kochen. Danach 1 TL Wacholderbeeren, 200 g Reis und 1 halbes Glas Wein dazu geben und rühren, bis der Wein vom Reis aufgenommen wurde, und mit der Gemüsebrühe und Salz (nach Geschmack) 15 min kochen. Zum Schluss 1 EL Butter unterrühren und mit Parmesan bestreuen.

.....

Wussten Sie, dass ...

... das Holz des Wacholders sehr witterungsresistent ist und einen angenehmen Duft verströmt? Es wird zur Herstellung von Kleinmöbeln, zum Drechseln und Schnitzen verwendet.

.....

Wacholderwein

0,25 l Wacholderbeeren leicht zerdrücken und mit 1 l Rot- oder Weißwein und 100 g Zucker in ein verschließbares Gefäß füllen. Unter gelegentlichem Umrühren 12 Tage stehen lassen, danach kurz aufkochen und in das Gefäß

zurückgeben. Nach einer Woche filtrieren und in Flaschen abfüllen.

.....

Wussten Sie, dass ...

... der Wacholder als immergrüner „Hüter der Schwelle zwischen Leben und Tod“ häufig an Gräbern gepflanzt wurde und man glaubte, die Beeren und der reinigende Rauch von Wacholderholz würden vor der Ansteckung mit der Pest schützen?

.....

Gemüse mit Wacholderbeeren

15 Wacholderbeeren zerdrücken und mit ½ EL Olivenöl, 5 cl Essig und 1 EL Zucker mischen. 2 Zucchini, 3 kleine Zwiebeln und 3 Paprika (rot, grün, gelb) waschen, klein schneiden und mit 2 EL Öl, 1 TL Thymian, 2 zerdrückten Knoblauchzehen und Salz auf einem Backblech 5 min. bei 280 °C rösten. Die Sauce mit den Wacholderbeeren darüber geben und bei 220 °C noch 10 min. kochen lassen, danach lauwarm servieren.

.....

Wussten Sie, dass ...

... sich das Verbreitungsgebiet des Wacholders mit seinen Unterarten von Nordafrika über Europa und Asien bis nach Nordamerika erstreckt und er damit das am weitesten verbreitete Nadelgehölz ist?

Während das Weidevieh den Wacholder verschmäht, frisst die Wacholderdrossel seine Beeren besonders gern und trägt so zu seiner Verbreitung bei.

.....