Kornelkirsche | Erntezeit

Kann man die Früchte der Kornelkirsche essen?



Kornelkirschen (Cornus mas) sind essbar und gesund

Ja, Kornelkirschen (Cornus mas) sind essbar, auch wenn viele Menschen gar nicht wissen, dass man Kornelkirschen genauso essen kann, wie einige andere Hartriegel-Arten. So kann man auch die Früchte der Blumenhartriegel essen. Die Kornelkirsche ist nicht nur während der Blütezeit im Frühling sehr hübsch, wenn ihre gelben Blüten mit zu den ersten Farbtupfern im Garten gehören, sondern auch ihr roter Fruchtschmuck ist sehr ansehnlich und attraktiv.

Darüber hinaus sind die roten Früchte eben auch essbar und sehr schmackhaft. Die Kornelkirschen werden jetzt im September reif, wenn sich die Früchte dunkel färben und so weich werden, dass der Saft schon bei

leichtem Druck auf die Früchte austritt.

Wann ist Erntezeit für Kornelkirschen?



Früchte der Kornelkirsche (Cornus mas)

Wenn die Kornelkirschen anfangen sich schwarzrot zu färben, sind sie meistens erntereif. Sie sollten dann ihre ursprüngliche Festigkeit verloren haben, und auf Druck mit dem Daumen ihren dunklen Saft

preisgeben. Ein weiterer Hinweis ist, dass die Früchte sich sehr leicht vom Strauch lösen. Das erleichtert auch das ernten. Statt die Früchte einzeln zu pflücken können Sie ein großes Tuch um die Pflanze herumlegen und den Strauch einfach schütteln, bis alle reifen Kornelkirschen in das Tuch gefallen sind. Wie bei anderen Obstsorten auch, reifen nicht unbedingt alle Kornelkirschen zur gleichen Zeit. Sie können diesen Vorgang also das ein oder andere Mal wiederholen und auf gleiche Weise mehrfach diese vitaminreichen Wildfrüchte ernten.

Sind Kornelkirschen gesund?



Die gelbe Blüte der Kornelkirsche (Cornus mas) erscheint sehr früh im Frühling

Kornelkirschen enthalten besonders viel Vitamin C und eignen sich sowohl zum Rohverzehr, als auch für die Zubereitung von Marmelade, Saft, Wein oder Likör. Auch lassen sich die Kornelkirschen sehr gut einfrieren oder mit Zucker kandieren. Sie können die Früchte der Kornelkirsche aber auch wie Rosinen trocknen und dann später beispielsweise für ihr Frühstücksmüsli verwenden.

Von der Konsistenz und dem Aufbau ähneln Kornelkirschen den Oliven, obschon sie natürlich weder damit verwandt sind noch auch nur annähernd so schmecken. Wenn Sie also das erste Mal Kornelkirschen probieren, seien sie ein wenig vorsichtig wegen des großen Kerns darin. Beißen Sie nicht zu schwungvoll in

die Frucht hinein. Tun Sie sich beim ersten probieren also bitte nicht weh.

Bekannt ist diese Hartriegelart auch unter den Namen Gelber Hartriegel, Dürlitze, Herlitze oder Hirlnuss. Im süddeutschen- schweizer- und österreichischen Raum werden auch Namen wie Dirndling, Dirndl, Dirndlstrauch oder Tierlibaum verwendet.

Wir wünschen Ihnen mit Ihren Kornelkirschen, der Ernte und Weiterverarbeitung viel Freude und guten Appetit.

Ihr Garten Ratgeber Team