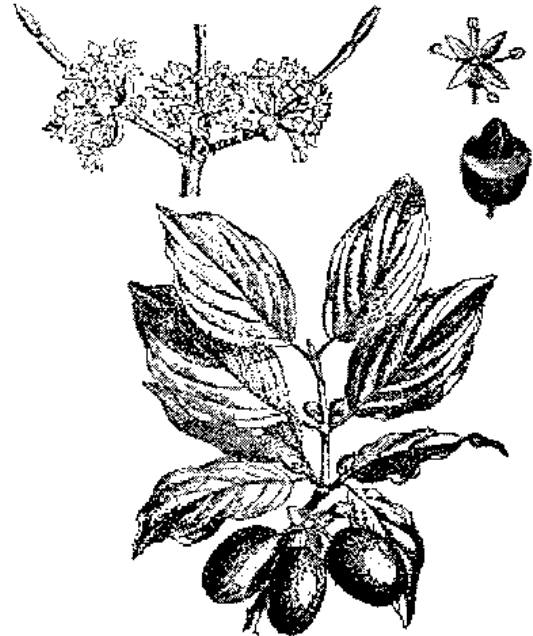




## Kornelkirsche (*Cornus mas*)

Die Kornelkirsche ist ein im südlichen Mitteleuropa beheimateter Strauch (Höhe bis 8 m). Sie gehört zur Familie der Hartriegelgewächse und ist nicht verwandt mit der Süß- oder Sauerkirsche. Sie wird bei uns gerne als Ziergehölz angepflanzt, da sie sehr zeitig im Frühjahr, noch vor dem Laubaustrieb, mit ihren zahlreichen hellgelben, büscheligen Blüten auffällt.

Die dunkelroten länglichen Früchte fallen im Herbst bei der Reife ab und werden am besten vom Boden aufgesammelt. Unreife, am Baum sitzende Früchte sind wenig schmackhaft. Dass die kirschartigen Steinfrüchte genießbar sind, ist meist nicht bekannt.



### Verwendung

Kornelkirschen schmecken roh recht gut. Verwendung in Obstsalaten sowie süß-sauer eingelegt anstelle von Preiselbeeren als Zugabe zu Wildgerichten.



#### Kornelkirschmarmelade:

**1000 g Kornelkirschen, 600 g Zucker**

Die Früchte in knapp ½ Liter Wasser weich kochen und durch ein Sieb passieren. Das Fruchtmark zum Kochen bringen, während des Kochens nach und nach den Zucker hinzufügen und bis zum Gelingen der Marmeladenprobe eindicken.



#### Kandierte Kornelkirschen:

**500 g Kornelkirschen, 650 g Puderzucker**

In ¼ Liter Wasser 300 g Zucker lösen und die Früchte darin kochen. In der Lösung abkühlen und einen Tag stehen lassen. Am nächsten Tag die Lösung durch ein Sieb gießen, die Flüssigkeit wieder aufkochen und erneut 100 g Zucker zusetzen. Die Früchte zurück in die heiße Lösung geben und wieder einen Tag stehen lassen. Dieser Vorgang muss solange täglich wiederholt werden bis der Zucker verbraucht ist und die Lösung dick bleibt. In dieser letzten Zuckerlösung bleiben die Früchte einige Tage liegen. Zum Schluss wird das Ganze nochmal erwärmt und durch ein Sieb abtropfen lassen. Die gezuckerten Früchte am besten auf einem Kachelofen oder im Backofen bei höchstens 45 °C trocknen lassen. Die getrockneten Früchte dann in Puderzucker wälzen und in Schraubgläsern zum Naschen aufbewahren.

### Arbeitsauftrag:

- 1) Suche - am besten im Frühjahr - die auf dem Schulgelände angepflanzten Kornelkirschensträucher und ermittle ihre Anzahl. Trage das Ergebnis in Tabellenform zusammen.
- 2) Welche wild wachsenden Verwandten der Kornelkirsche gibt es bei uns noch?  
(Hilfe: Suche in Bestimmungsbüchern nach dem Gattungsnamen »Cornus«.)
- 3) Male die Zeichnung bunt aus.  
(Blüten gelb, Früchte rot, Blätter grün, Knospen braun, Zweige grau)