

# Wacholder

## Zerdrückte Wacholderbeeren

*Da ihr Aroma schnell verfliegt, sollte man die Beeren erst kurz vor der Verwendung im Mörser anquetschen oder zerdrücken.*

## Ganze Wacholderbeeren

*Ein Indiz für gute Qualität ist, wenn die Haut der schwarzblauen Beeren weich und nicht allzu runzelig ist und leicht glänzt.*



## Andere Namen:

Machandel (zwischen Weser und Oder, in Ostpreußen),  
Kranawitt, (Süddeutschland, Österreich)

Jachandelbaum (Schlesien)

Aussehen:

Strauch, Baum

Stengel : verzweigt sich vom Grunde auf.

Blätter : immergrün, nadel- und schuppenförmig.

Höhe : meist Buschgröße, selten bis zu 10 m.

Blüte : die weiblichen grünen Blüten stehen aufrecht, während die männlichen gelben Blüten schräg abwärts gerichtet sind.

Blütezeit : April/Mai.

Früchte : die Frucht ist eine kugelige, saftige Beere mit einem Durchmesser von bis zu 1cm, die erst im zweiten Jahr nach der Blüte reift.

Wacholderbäume sollen ein hohes Alter - bis zu 1.000 Jahre - erreichen.

Verbreitung:

Der W. ist in Europa und dem europäischen Asien, Nordafrika sowie in Nordamerika in Heide- und Berglandschaften weit verbreitet.

Die besten Beeren kommen aus den Appeninen.

Geschichte:

Bereits vor 3.500 Jahren wurde in Ägypten Mundwasser unter Verwendung von Wacholderbeeren hergestellt. W. wird in der Bibel erwähnt; auch im antiken Griechenland und Rom war W. bekannt.





