

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.

