

Wacholder

☒ Der Wacholderbaum ist sehr genügsam was den Boden betrifft und wächst deshalb fast auf der gesamten Nordhalbkugel unserer Erde, selbst in kargen Heidegebieten oder im Hochland sind diese anspruchslosen Bäume zu finden.

Bei Wacholder werden hauptsächlich die Beeren in der Küche eingesetzt. Sein Geruch ist würzig, ebenso wie sein Geschmack, welcher sonst auch noch leicht süßlich ist. Wacholder wirkt harntreibend und macht fette Speisen verdaulicher.

Wacholder ist gut geeignet für Wildgerichte, ebenso wie für Sauerkraut, Sauerbraten, Rotkohl und unter anderem auch für die verschiedensten Saucen. Wacholderbeeren werden in Marinaden und zum Beizen von Wild genutzt. Wacholderbeeren können ca. 2 Jahre gelagert werden. Sie können also ruhig Wacholderbeeren pflücken und einlagern, auch wenn Sie nicht jede Woche Sauerkraut oder Sauerbraten machen ☐

Wacholder als Tee fördert die Verdauung, wirkt harntreibend und wirkt gut beim lästigen Sodbrennen. Außerdem wird Wacholder gerne bei Bowlen verwendet und ist Bestandteil von Gin und Genever.