

## 88 Die Hagebutte

Leuchtend rote Früchtchen hängen im Herbst wieder an vielen Sträuchern – „Hagebutten“. Hagebutten sind ziemlich gesund. Denn sie haben viel Vitamin C. Aus ihnen lässt sich zum Beispiel Marmelade oder Tee kochen. Das Fruchtfleisch der Hagebutte ist essbar und schmeckt etwas säuerlich, die Nüsse (Kerne) in der Hagebutte sollte man nicht essen, da sie giftig sind. Aus den Kernen wird wertvolles Rosenöl gepresst.

Der Name leitet sich von den umgangssprachlichen Worten „Hag“ und „Butzen“ ab, die auf Hochdeutsch „Dichtes Gebüsch“ bedeuten.

Schon seit über 5000 Jahren werden Rosen gezüchtet. Die Zuchtsorten gehen auf Wildrosen zurück, die in Südostasien wuchsen. Wie viele Rosensorten es heute wirklich gibt, ist aber selbst unter Wissenschaftlern umstritten.

Alle Rosen haben Stacheln (keine Dornen), damit sie nicht so leicht gefressen werden und sich beim Emporklettern an Bäumen oder Felswänden festhalten können. Nach der Blüte bekommen die Rosen rote oder braunschwarze Früchte, die man „Hagebutte“ nennt. Sie sind das Leibgericht vieler Vogelarten. Denn ab Herbst wird für viele Vögel das Nahrungsangebot knapp.



Wildrosen kannst du gut von Zuchtsorten unterscheiden.

Sie haben nämlich keine gefüllten Blüten und wachsen als Strauch. Einige von ihnen kennst du bestimmt, denn sie kommen in vielen Hecken vor und wachsen auch an Wald- und Wegrändern. Eine der bekanntesten Wildrose ist die Hundsrose (Rosa canina). Sie wird 1-3 m hoch. Weil in ihren geöffneten Blüten der Nektar leicht zugänglich ist, sind sie bei Insekten sehr beliebt. Die Blüten erscheinen ab Juni in weiß oder zartrosa. Sie besitzen nur 5 Blütenblätter. Aus ihnen entwickeln sich im Spätsommer und Frühherbst die intensiv roten oder schwarzen Früchte, die den ganzen Winter über an den Zweigen hängen bleiben.

### WUSSTEST DU...

- ... dass der Hagebuttentee seine rote Farbe erhält, weil man zu den Hagebutten auch Malvenblüten hinzufügt?
- ... dass zur Herstellung von Marzipan Rosenwasser benötigt wird?
- ... dass Rosenwasser auch zur Herstellung von Parfüm genutzt wird?
- ... dass man aus Hagebutten Juckpulver machen kann? Die Früchte enthalten im Inneren Nüsschen. Diese haben feine Härchen mit winzigen Widerhaken. Sie jucken auf der Haut.