

A. Schiemann: Sanddorn

Hochgestreckt in den Himmel betrachtete Prof. Lian die orangefarbene Frucht in seinen Händen.

Dieser, ab August mit leuchtenden Früchten dicht bedeckter Sanddorn Strauch, war im Frühjahr ganz kahl gewesen.

„Schwester Alienor, erinnern Sie sich an das Frühjahr?“ fragte der Professor. „Im März zeigten sich an den verdornten Dünenweiden-Gebüsch die ersten knubbeligen Blüten.“

„Ja“, murmelte Schwester Alienor, „ich erinnere mich. Dann kam der Wind, piff mir in die Ohren, wirbelte mir den Sand in meine Tracht und verteilte die Pollen auf der ganzen Insel, damit vom Ostland bis zur Reede alle Sträucher befruchtet sind.“

„Richtig“, erwiderte der Professor, „aber der heftigste Wind kann den Sanddornbusch nicht ausreißen, weil er tief und fest im Untergrund verwurzelt ist. Heute ist es zum Glück fast windstill. Die Früchte können im milden Sommerwetter auf Borkum wunderbar heranreifen.“

Schwester Alienor schaute hinunter auf die sandige Düne und es wurde ihr etwas mulmig in der Höhe, aber ihre Arbeit war wichtig. Sie beurteilten heute die Reife der Früchte, die bereits in einigen Tagen geerntet werden sollten. Fleißige Helfer gab es unter den Borkumern.

Anschließend würde sie dann auch in der kleinen Küche Konfitüre kochen und einige Beeren für ihren Kräutertee trocknen. Sie seufzte leise. Leider erlaubte die gestrenge Oberun nicht die Herstellung von Likör, auf Borkum liebevoll-harmlos Fasanenbrause genannt.

Den produzierten die Borkumer in kleineren und größeren Fässern mit Sanddornbeeren, Weizenkorn oder Wodka und Kluntje nach ihren privaten Rezepten.

Als hätte Prof. Lian ihre Gedanken erahnt, referierte er nun über die Vorzüge des Sanddorns: „Die Früchte haben einen höheren Vitamin C-Gehalt als Zitronen!“

„Nur essen wir nicht so viele Sanddornbeeren.“

„Dabei kamen sie ursprünglich aus Nepal und wurden nur durch eiszeitliche Verschiebungen verbreitet.“

„Ach so, Ich bin von Bayern hierher verschoben!“

„Neben Beta-Karotin und Gerbstoffen ist besonders das Vitamin B12 interessant. Dieses Vitamin ist beteiligt bei der Produktion roter Blutkörperchen, sowie bei der Entwicklung und Funktion des Nervensystems. Durch eine besondere Symbiose mit Bakterien auf der Außenschale der Früchte ist es auch im Sanddorn enthalten.“

Schwester Alienor unterbrach ihn: „Unbestritten eine Frucht, die bei Erkältungskrankheiten und fieberhaften Infekten eingesetzt werden kann. Viel leckerer als Sanddornkonfitüre und Kräuter-Sanddorn-Tee kann keine Medizin sein.“

Prof. Lian musste sich ein Grinsen verkneifen, wusste er doch, dass in froher Runde gerne mit Fasanenbrause für die gute Gesundheit angestoßen wurde. Dabei vergaß manch einer schon mal die Dosierung dieses besonderen Gesundheitstrank.

Er überhörte ein weiteres Seufzen und untersuchte die prallen Früchte, ja, das wird eine hervorragende Ernte in diesem Jahr.

Er blickte zur emsig putzenden Mitstreiterin hinüber und nahm sich vor, Schwester Alienor nach der Erntezeit einzuladen: zu einem großen Windbeutel mit Sanddornbeeren, Likör, Eis und Sahne.

Und ein Sanddornrogg darf auch nicht fehlen.

S!MONE THIERINGER
Fctografie

Kleinstadtmenschen auf Borkum

