Gelber Hartriegel – Cornus mas

Der Dirndlstrauch, auch bekannt unter Gelber Hartriegel oder Kornelkirsche, ist ein unscheinbarer Strauch, der im Nationalpark Thayatal aber häufig anzutreffen ist. Auffällig ist er jedoch im zeitigen Frühjahr, bevor das Laub austreibt. Dann sieht man seine kräftig gelben Blütenstände überall hervorleuchten. Besonders eindrucksvoll zeigt sich die Färbung im Bereich des Überstiegs beim Umlaufberg. In dieser frühen Jahreszeit dient er den Hummeln und Wildbienen als erste Nahrungsquelle, während im Herbst die reifen rotschwarzen Früchte von verschiedenen Vögeln bis hin zu Steinmarder und Haselmaus verspeist werden - und so auch die darin befindliche Steinfrucht weiterverbreitet wird.

Schon der deutsche Namen Kornelkirsche deutet auf die kirschenähnlichen Früchte hin, obwohl der Strauch nichts mit Kirschen zu tun hat. Er gehört vielmehr zu den Hartriegelgewächsen, die mit ca. 45 verschiedenen Arten in ganz Europa verbreitet sind. Essen kann man sie trotzdem. Aus den Früchten mit dem süß-säuerlichen Geschmack werden Marmelade, Kompott und Likör gemacht. Belohnt wird der Natur-Genuss durch den hohen Vitamin C-Gehalt.

Die Qualität des Wildobstes schätzten bereits unsere Vorfahren, denn Kerne der Kornelkirsche hat man schon in Tongefäßen aus der Hallstattzeit gefunden. Bei der Ausrüstung der Gletscherleiche „Ötzi“ wurde ebenfalls eine Kornelkirsche entdeckt. Dieser Umstand half, „Ötzi“ als Südtiroler einzuordnen! Aber nicht nur die Früchte, auch das schwere und zähe Holz des Gelben Hartriegels fand häufige Verwendung. Griechen und Römern verwendeten es für die Herstellung von Wurfspießen und Kriegsspeeren; bis ins 20. Jahrhundert wurde es für die Erzeugung von Radspeichen, Werkzeugstielen und Wanderstöcken genutzt.