

Niederndodeleben

Fliederkreude ein Heil- und Würzmittel aus Holunderbeeren



Reife Holunderbeeren

Das früher der Holunder auch Flieder hieß, ist heute nur noch wenigen Menschen bekannt. Missverständnisse sind da nicht ausgeschlossen, wenn z. B. von Fliederbeersuppe die Rede ist, und eigentlich ein köstliches Mahl aus Holunderbeeren gemeint ist. Eine würzige Holunder-Rarität, die man im Nordosten Deutschlands kennt, und die hier eine lange Tradition hat, ist das Fliedermus bzw. die Fliederkreude. Sie besteht nur aus den vollreifen Beeren des schwarzen Holunders (*Sambucus nigra*). Stunden- manchmal tagelang wurde der ausgepresste Holundersaft vorsichtig in Kesseln über Feuer gekocht und dann in Wasserbad bis zur festen Konsistenz eingedickt.

Schon Anfang des 12. Jahrhunderts beschreibt Platanius - Arzt und Lehrer der berühmten medizinischen Universität von Salerno - die therapeutische Wirkung von Fliedermus, das er *Succus Sambuci Inspissatus* nannte. Unter „Musz“ verstand man damals dick gesottene, zu Paste gekochte Säfte. Für Jahrhunderte gab es die

Medizin aus Holunderbeeren, meist unter dem Namen *Rob Sambuci* in Apotheken zu kaufen. *Rob* ist eine alte arabische Bezeichnung für Dicksaft oder Mus. Ein *Scrupel Fliedermus* (entspricht 1,2 Gramm) kostete in Preußen 3 Pfennige. Aber erst die Hugenotten, die Friedrich Wilhelm im 17. Jahrhundert per Edikt in sein kurfürstliches Reich holte, machten aus der Medizin ein Kulinarium. Historisch nicht belegt, aber dennoch gut nachzuvollziehen ist, das die 20.000 Glaubensflüchtlinge, die sich im brandenburg-preußischem Gebiet niederließen, den Speiseplan ihrer neuen Heimat mit französischer Finesse aufpeppten.

Auf jeden Fall wurde das tiefrote Holundermus mit dem beerenstarken Aroma zum Rotweinersatz. Ähnlich dem italienischen Pesto verwendete man es zum Würzen von Soßen typischer Wild- und Fischgerichte. Holunderbeeren gab es kostenlos in der Natur.

Darüber hinaus kannten französische Seeleute das Dauermus als sicheres Skorbut-Mittel, das auf den Reisen lange haltbar blieb. Entlang der Oder bis hin zur Ostseeküste wurde das Holundermus je nach Dialekt Fliederkreude, -krüde, -krüt oder Fleder-mus genannt.

Traditionelle Gerichte, bei denen die Einheimischen heute noch glänzende Augen bekommen, sind Aal in brauner Soße, Karpfen mit Fliederkreude und Braungekochte Quappe.



Ursula E. Duchrow, Saarlinda Braune, Lisbeth Zgorzecki, Edelgard Heerichke und Frieda Witt (von links) bereiten gestern in Wollen vor laufender Kamera „Karpfen mit Fliederkreude“ zu. Foto: Malik Schütz



Das Kochen von Fliederkreude gehörte wie das Spinnen und Nähen zum Alltagsleben der ländlichen Bevölkerung. In einem Abzählreim für Kinder heißt es:

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9
wie hoch ist die Scheun,
wie hoch ist das Haus,
es sehen drei Jungfern zum
Fenster heraus,
die eine spinnt Seide,
die andre kocht Kreude,
die dritte näht Hemden,
mir eins, dir eins und dem
alten Jakob gar keins.

Zu einem eintäglichen Nebenerwerb brachten es bäuerliche Haushalte, die in ihren Gärten Holunder kultivierten und sich

mit der Herstellung von Fliedermus beschäftigten. Allerdings versuchten schwarze Schafe dieser Zunft ihren Gewinn zu maximieren, in dem sie das Fliedermus mit Runkelrübensaft, Hagebutten-, Quitten- oder Apfelmus streckten.

„Diese Betrügereien im Fliedermushandel“ brachte einen rechtschaffenen Pharmazeuten 1831 dermaßen auf die Barrikaden, das er diese „dreisten Verfälschungen“ in einer Abhandlung des „Apotheker-Vereins des nördlichen Teutschlands“ anprangerte. Aus dieser Veröffentlichung von R. von Hagen erfahren wir auch, dass