

## Hagebutten

### für die kalte Jahreszeit

Hagebutten sind die Früchte der Rosen.

In der Volksmedizin ist die Hagebutte schon seit Jahrhunderten bekannt. Sie wurde gegen Erkältungen, Infektionskrankheiten, Gicht und Rheuma eingesetzt. Man findet sie heute oft noch in alten Klostergärten. Im Winter war sie in Not- und Kriegszeiten immer ein guter Vitamin C Lieferant. Die Früchte haben einen Vitamin C Gehalt von mindestens 400 mg/100 g



## Hagebutten-Marmelade

Zutaten:

1 kg reife Hagebutten, ½ l Apfelsaft, Saft von 1 Zitrone, 500 g Gelierzucker 2:1

Zubereitung:

Hagebutten mit dem Apfel- und dem Zitronensaft unter stetigem Rühren ca. 20 Min. zu Mus kochen. Den Hagebuttenmus durch ein Sieb passieren (schneller geht es mit der flotten Lotte). Eventuell noch etwas Apfelsaft hinzufügen, so dass es 1 kg ergibt. Nach Packungsanweisung mit 500 g Gelierzucker 2:1 Marmelade kochen. In Gläser abfüllen.

## Rose (rosa rugosa)

Wer die Hecken nicht so hoch haben will, oder aber im Herbst die Hagebutten kulinarisch verwenden möchte, der pflanzt die Kartoffelrose (*rosa rugosa*), Höhe 1 – 2 m. Die Hagebutten der Kartoffelrose sind groß und sehr fleischig. Wegen ihrer Robustheit und Widerstandfähigkeit wird sie gerne auch als Stadtbegrünung gepflanzt. Auch für unsere Singvögel sind die Hagebutten ein gutes Winterfutter.



## Hagebutten-Dekoration

Aus den Hagebuttenzweigen lassen sich wunderschöne Gebinde herstellen. In den letzten Jahren haben Floristen immer mehr Gefallen daran gefunden, Hagebuttenzweige zur Weihnachtszeit als Kränze oder kunstvolle Gestecke zu verarbeiten. Die blattlosen Zweige mit den kräftig roten Hagebutten sind ein schöner natürlicher Schmuck fürs gemütliche, traute Heim.