



Bei dieser Arbeit zieht man besser Handschuhe an: In Baden-Württemberg läuft die Ernte an den meist sehr dornigen Hagebutten-Sträuchern. Trotzdem hole man sich an den Armen manche Kratzer, wenn man die Früchte von den verschiedenen Wildrosen zupft, sagt Ute Latzko. Sie baut bei Bad Boll auf drei Hektar die leuchtendroten Hagebutten an. Daraus fertigt ihr Bio-Unternehmen die Südwest-Spezialität Hägenmark, eine Marmelade nur aus dem Mark der Hagebutten und Zucker. Je nach Sorte mal süßlicher und mal säuerlicher. Die

Hagebutte gilt als sehr reich an Vitamin C. Besonders aufwendig sei es bei der Hagebutte, Mark, Butzen und Kern voneinander zu trennen. Die Hagebuttenverarbeitung ernährt die Familie bereits seit fünf Generationen. Tee ist wohl das bekannteste Produkt aus diesen Früchten. Viele haben vermutlich in der Kindheit auch unangenehme Erfahrung mit Juckpulver gemacht. Dass es aber auch Hagebuttenpulver gibt, mit dem man – ins Müsli gerührt – Gelenkschmerzen lindern könne, wüssten nur wenige, sagt Latzko. Foto: dpa