

Almindelig Ene

Juniperus communis

Ene er en stedsegrøn nålebusk, der ofte vokser på magre græsningsområder.

Den har sylspidse kransstillede nåle og bliver omkring et par meter høj.

Blomsterne er enten han- eller hunblomster, så det kræver to planter af forskelligt køn, for at kunne høste enebær.

Bærrene bruges fortrinsvis til fremstilling af gin og hollandsk genever. De små bær er to år om at modnes og går fra at være grønne til at blive sorte og dækket af et tyndt lag voks. Kun de modne bær kan bruges, da de grønne giver en ubehagelig smag af terpentiner.

Busken er indvandret omtrent samtidig med de første danskere for omkring 11.000 år siden og har siden tjent mennesker på mange måder:

Det seje ved i grenene, indeholder megen harpiks og var velegnede til at fyre op med, men brugtes også til vildthege og til at flette kurve af.

De afbrændte grene er stærkt aromatiske og blev brugt som røgelse i kirken. Med røg fra grenene forsøgte man også at fjerne den grimme lugt under pestudbrud.

Medicinsk har enebær været brugt især ved fordøjelsesproblemer og ophobet væske i kroppen. Sprit af enebær har været brugt mod gift.

Kulinarisk er bærrene indgået i retter med vildt og kål.

Bærrene mister hurtigt aromaen ved tørring og længere opbevaring. Enebær sælges fra supermarkedernes krydderihylder.

Enebærbusken kan ses adskillige steder på Møn, hvor den tidligere var meget udbredt. Rester af den gamle bevoksning, kan stadig ses på Høvblege på Østmøn. I Middelalderhaven ses den i bedet med snapseurter.