

Der Speierling

H. Fischer

Der Speierling *Sorbus domestica* ist eine Wildobstsorte aus der Gattung *Sorbus* und zählt zu der Familie der Rosengewächse. Er stammt ursprünglich aus der Waldgesellschaft des nördlichen Mittelmeergebietes und des Balkan. Seine nächsten heimischen Verwandten sind die Vogelbeere (*Sorbus aquuparia*) die Elsbeere (*Sorbus torminalis*) und die Mehlbeere (*Sorbus aria*).

Vom Wildobst zur Kulturart

Die Nutzung des Speierlings war im antiken Griechenland weit verbreitet (erstmal erwähnt bei Theophrast (371 – 285 v. Chr.). Ein Jahrhundert später nimmt der römische Landwirt Marcus Porcius Cato Censorius (234 – 149 v. Chr.) in seinem Werk „*De re rustica*“ auch „*Sorbum*“ auf. Damit ist der Name gegeben, der als „*Sorbus*“ bis heute Bestand hat. Auch Palladius berichtet im ersten Jahrhundert v. Chr. Über die gärtnerischen Aspekte und die Essig- und Weinherstellung aus Speierlingsfrüchten. Dioskorides schreibt im Jahr 60 n. Chr. in seinem fünfbändigen Werk „*De materia medica*“ aus der Sicht des Arztes, dass man die Früchte, auch getrocknet, zur Stopfung des Stuhlganges benutzt. Die große Bedeutung des Speierlings im Mittelalter wird in den Jahren 792/93 in der Landgüterordnung „*Capitulare de villis*“ Karls des Großen deutlich, in der die Anpflanzung von Speierlingen vorgeschrieben wurde.

Wir unterscheiden zwischen den Wald- und den Feldspeierlingen. Die Waldspeierlinge sind nach der letzten Eiszeit vor ca. 10.000 Jahren auf natürlichem Wege nach Mitteleuropa eingewandert. Die Feldspeierlinge dagegen sind wegen der Verwendung der Früchte kultiviert und sehr wahrscheinlich wie andere Obstarten auch von den Römern zu Beginn unserer Zeitrechnung eingeführt worden.

Die Speierlinge lieben kalkhaltige Böden und mildes Klima. In Deutschland konzentrieren sich die Speierlingsvorkommen vor allem in wärmeliebenden Eichen-Misch-Wäldern in Süd- und Mitteldeutschland. Das vermutlich größte Vorkommen mit über 1.100 Altspeierlingen befindet sich in den ehemaligen Eichen-Mittelwäldern des Taubergrundes zwischen Bad Mergentheim und Wertheim. Vor etwa 150 – 200 Jahren als der Mittelwald noch vorherrschte hatte der Speierling und die Elsbeere gegenüber seinen Konkurrenten in der Waldgesellschaft noch eine Chance der natürlichen Verbreitung. Dies änderte sich aber sehr zum negativen als die Hochwaldbewirtschaftung eingeführt wurde. Dadurch wurden langsam wachsende Gehölze wie der Speierling rasch aus dem Buchenhochwald gedrängt und der Speierling wurde Mitte des 20. Jahrhunderts auf die rote Liste der gefährdeten Arten gesetzt. Der Bestand schrumpfte so auf etwa 5.000 – 6.000 Bäume in Deutschland. Erst als der Speierling 1993 Baum des Jahres wurde, entwickelten sich vielfältige Aktivitäten der Nachzucht und es konnten in den darauf folgenden Jahren etwa 600.000 – 700.000 Bäume gepflanzt werden, so dass man den Bestand für die nächsten 100 Jahre als gesichert ansehen kann.

Vorkommen in Deutschland

Der Feldspeierling kommt in Deutschland am häufigsten im Rhein-Main-Gebiet vor.

Das Gebiet zwischen dem Taunuskamm im Norden, dem Rhein im Westen und dem Main im Süden war schon seit jeher wegen der Bodenbeschaffenheit und der sehr guten klimatischen Bedingungen ein idealer Ort für den Wein- und Obstbau.

Es ist anzunehmen, dass die Römer seit Beginn unserer Zeitrechnung den Obstbau auch in diesem Gebiet entscheidend beeinflusst und kultiviert haben. Dies bezeugen Funde in Butzbach, Heldenbergen und besonders auf der Saalburg (Römerkastell, nahe Bad Homburg), wo L. Jacobi vor ungefähr 100 Jahren bei Ausgrabungen Schalen und Kerne verschiedener veredelter Obstsorten aus der Zeit der römischen Besetzung, also des 1. bis 3. Jahrhunderts nach Christus fand.

Die älteste Nachricht über das Vorhandensein von Speierlingsbäumen im Rhein-Main-Gebiet findet sich auf einer Urkunde aus dem Jahre 1300, in der das Stift S. Maria zu den Greden in Mainz seinen Hof in Breckenheim an den dortigen Schultheis Conrad verpachtete. Um 1740 erwähnt Senckenberg in seinen Aufzeichnungen den Speierling an verschiedenen Stellen in Frankfurt und in einem alten herrschaftlichen Garten in Bad Homburg v. d. H. Sehr ausführlich beschreibt der Pfarrer und Pomologe Johann Ludwig Christ (1739 – 1813) die Aufzucht, Arten und Verwendung des Speierlings. Der aus Oehringen stammende Christ wurde 1786 als Oberpfarrer nach Kronberg/Ts. berufen und wirkte dort bis an sein Lebensende 1813. Er schrieb viele Bücher über die Landwirtschaft, den Obstbau und die Bienenzucht. Sein Wirken prägte den Obstbau in Südnassau erheblich, und man kann ihn als Mitbegründer der Deutschen Pomologie bezeichnen.

Da der Weinbau im Mittelalter eine größere Bedeutung als der Obstbau hatte, ist zu vermuten, dass die Speierlingsfrüchte schon zu dieser Zeit zum Klären bzw. zum Schönen des Weines verwendet wurden. Aus diesem Grund findet man auch besonders in der Nähe von Burgen und ehemaligen Weinbergen die typischen Feldspeierlinge. Als im 17. und 18. Jahrhundert der Obstbau eine größere Bedeutung erlangte und auch entsprechend mehr Obstweine hergestellt wurden, erkannte man die Bedeutung des Speierlings neben der Volksmedizin auch als Zusatz zum Apfelwein. Der Apfelwein wird durch Zugabe von 0,5 – 2 % Speierlingssaft herber, klarer, haltbarer und unverwechselbar im Geschmack.

H. Scheller und Mitglieder der Deutschen Dendrologischen Gesellschaft haben 1977/78 eine umfassende Speierlingserfassung im Raum Frankfurt durchgeführt. Auf einer Punktkarte der Wuchsorte von 328 erfassten Speierlingen erkennt man, dass besonders in den Obstbaugebieten, in denen die Apfelweinherstellung einen großen Stellenwert hatte oder hat, viele Speierlinge vorkommen.

Die Speierlinge im Vordertaunus und im Frankfurter Raum sind meistens Bestandteil von ausgedehnten Streuobstwiesen, wo sie besonders wegen ihrer Größe einer hohen Artenvielfalt an Tieren Lebensraum bieten. In vielen Fällen stehen diese herrlichen, landschaftsprägenden Bäume als Solitärgehölz in Wiesenlandschaften oder oft auch an Hängen oder Hangkanten.

Kronberger Speierlinge

Allein in der Kronberger Gemarkung gibt es 45 alte (50 Jahre und älter) und über 110 junge Speierlingsbäume. Mein Interesse am Speierling begann vor etwa 14 Jahren als mir im Frühjahr 250 Liter Apfelwein „lang“ wurde, d.h. er lief wie Öl und schmeckte wie Essig bzw. noch schlimmer. Der Grund war eine nicht ausreichende Gärung im vergangenen Herbst. Ich erfuhr von einem alten Kronberger, dass man dies durch Zugabe von unreifen Speierlingen hätte vermeiden können. Nach einer ersten Patenschaft für einen kranken Speierlingsbaum erfuhr ich, dass in Kronberg noch viele alte Speierlingsbäume existieren. Ich begann, die herrlichen Exemplare zu suchen und war so stark beeindruckt, dass ich beschloss, dies in irgendeiner Form zu veröffentlichen. Von 1995 – 1998 nahm ich die Erfassung und Kartierung aller Speierlinge in Kronberg mit Fotos und Speierlings- Steckbriefen vor. Seit 1997 bin ich Mitglied im Förderkreis Speierling. Das ist eine europaweite Vereinigung von Dendrologen, Pomologen, Forstleuten und anderen Interessenten, die sich die Erhaltung und Erforschung des Speierlings und der Elsbeere zum Ziel gesetzt haben.

Verwendungsmöglichkeiten

Anlässlich des Kronberger Apfelmarktes 1998 erfolgte die 1. Ausstellung unter dem Motto „Dem Speierling auf der Spur“ mit Verkostung von Speierlings- Produkten. Seitdem habe ich ca. 35 Dia-Vorträge und 6 Ausstellungen über den Speierling in ganz Hessen mit Möglichkeit der Verkostung durchgeführt. Das Faszinierende am Speierling ist nicht nur der Anblick der herrlichen Bäume in der Blüte und im Herbstgewand, sondern auch die vielfältige Verwendungsmöglichkeit der Früchte und des Speierlings- Holzes. Bei uns in Hessen wird der Speierling in erster Linie mit dem Apfelwein in Verbindung gebracht für den die unreifen Früchte meistens verwendet werden. Was aber so gut wie nicht bekannt war ist die Verwendung der vollreifen Früchte, die während der Reifung den Gerbstoffgehalt abbauen und das hochfeine Aroma und den Zuckergehalt aufbauen. In diesem vollreifen Zustand werden sie auch wegen ihres unappetitlichen Aussehens „Drecksäck“ genannt. Diese vollreifen Speierlinge kann man zu Speierlingslikör, Speierlingsbrand oder Speierlingsmus verarbeiten. Der Speierlingsmus ist dann das Grundprodukt für die weitere Verarbeitung wie zum Beispiel Marmelade, Soßen, Nachspeisen oder Speierlingseis. Da dies hier in Deutschland so gut wie unbekannt war, habe ich im Jahr 2000 ein Büchlein mit dem Titel „Rezepte rund um den Speierling“ herausgebracht. Neben Fakten zur Geschichte und Verwendung des Speierlings enthält es verschiedene Rezepte und die Adresse einiger Restaurants, die Gerichte mit Speierlingsfrüchten oder Speierlingsmus als Zusatz anbieten.
Bezug (2. Auflage): für 4 Euro + 1 Euro Versandkosten bei

Heiko Fischer
Schmiedebergerstraße 46
61476 Kronberg
Tel. 06173/1074.
heifis@gmx.de

Das wertvolle Holz des Speierlings wird ebenso wie das von der Elsbeere zum Drechseln, Holzinstrumentenbau und im Möbelhandwerk sowie als Furnier in der Möbelindustrie geschätzt. Da das Holz sehr schwer, feinporig und zäh ist wurde es früher für mechanisch stark beanspruchte Teile wie Achsen, Zahnräder, Schnecken und Deichseln verarbeitet.

In den Baumschulen werden in der Regel Speierlingssämlinge angeboten, bei denen man nie weiß von welcher Qualität die Früchte sind. Dies kann man ausschließen wenn man veredelte Speierlingsbäumchen der Sorte **Sossenheimer Riesen** anpflanzt.

Bezug: Bayrische Landesanstalt für Obst und Weinbau in Veitshöchheim oder über mich.

In den letzten Jahren wurden in unserer Region bei Ausgleichsmaßnahmen oder im privaten Bereich viele Speierlingsbäume gepflanzt. Es gibt mittlerweile 3 Speierlings- Alleen und zwar in Butzbach-Ostheim, Bad Homburg-Obereschbach und zwischen Hattersheim und Weilbach. Ich hoffe, dass die vielen Aktivitäten der letzten Jahren den Stellenwert des Speierlings gefördert haben, und die vielfältigen Aktionen sowie Aufklärungen dazu beitragen, den Bestand der Feldspeierlinge im Vordertaunus und im Rhein- Main- Gebiet langfristig zu sichern.

Verwendete Literatur:

„Handbuch über die Obstbaumzucht u. Obstlehre“ v. J. L. **Christ** 1804.--- „Johann Ludwig Christ“ Eine Erinnerungsschrift zur Wiederkehr seines Hundertsten Todestages v. Richard **Hecht** 1913.--- „Der Speierling und seine Verbreitung im Frankfurter Raum“ v. H. **Scheller** u. Mitglieder der D. Dendrol. Ges. 1979.--- „Seltenes Kern-, Stein- und Beerenobst“ v. G. **Friedrich** u. W. **Schuricht** 1985.---„Der Speierling“ v. W. **Kausch Blecken von Schmeling** 1992.---„Der Speierling“ Ein Seltener Baum in Wald und Flur. **Stiftung Landesbank Baden-Württemberg** 2003.