

Leidenschaft für den SPEIERLING



Der Speierling gehört zu den fast vergessenen Wildobstarten.
Der Saft der Früchte verbessert die Qualität des hessischen Apfelweins
und macht sie zur gefragten Spezialität.



Heiko Fischer prüft, ob die Früchte des 'Sossenheimer Riesen' erntereif sind. In Kronberg im Taunus steht einer der schönsten Speierlinge. Sein Kronendurchmesser beträgt 21 Meter.

„Ohne Nutz kein Schutz“, lautet die Devise von Heiko Fischer für den Speierling.

Der Speierling hat es Heiko Fischer aus Kronberg im Taunus angetan. Der „Speierlingsverrückte“, wie er sich selbst nennt, veredelt seinen Apfelwein mit dem Saft der Früchte und stellt süße Köstlichkeiten aus Speierlingsmus her. Rund um seine Heimatstadt wachsen dank seiner Initiative dreimal so viele Bäume wie vor zwanzig Jahren, als die Wildobstart gefährdet war.

Mächtige Feldspeierlinge

Der Baum ist mächtig: 18 Meter hoch ragen seine Äste in den Himmel. Bei den freistehenden Feldspeierlingen spannt sich die Krone weit. Hochstämmige Apfelbäume in der Nachbarschaft wirken klein und geduckt gegen sie. Heiko Fischer greift nach herabhängenden Ästen und nimmt die dicht an dicht hängenden Früchte in Augenschein. Wenn in den ersten Septemberwochen der Herbst Einzug hält, werden sie geerntet. Die Speierlingssaison dauert für ihn bis Ende Oktober. Die Ernte der noch unreifen, gerbstoffhaltigen Früchte ist der Auftakt. Saft aus diesen Früchten wird bei der klassischen Herstellung dem Apfelwein in geringen Mengen zugesetzt.

Unterschiedliche Früchte

Der Baum in Kronberg trägt grüne Früchte mit leicht bereifter, rauer Schale. Vom Stiel bis zum Strunk gleichen sie Äpfelchen. Die meisten Speierlinge tragen birnenförmige Früchte. Heiko Fischer kennt Bäume mit orangefarbenen, bräunlich gesprenkelten oder gelben Früchten. Die Sonnenseite der Früchte ist rot gefärbt. Und auch die Größe variiert erheblich: Zwei Zentimeter Durchmesser haben die kleinen Speierlinge, die großen sind mehr als doppelt so dick.

Wer hineinbeißt, speit die Früchte sofort aus: Bitterstoffe ziehen die Mundschleimhäute zusammen. Danach legt sich ein pelziger Geschmack auf die Zunge. Doch gerade der hohe Gerbstoffgehalt sicherte den Feldbäumen ihren Fortbestand: Einst hatten die Römer Sämlinge über die Alpen bis zum Limes gebracht. Ihnen schmeckten die aromatischen vollreifen Früchte und sie nutzten den Saft für die Herstellung von Essig und Wein.

Im Mittelalter standen die Bäume in der Nähe der Burgen, weil dort Wein angebaut wurde. Speierlingssaft wurde zum Klären und Schönen des Weines verwendet. Seit Filter den Wein klären, hält sich die Wildobstart vor allem

Die Früchte der Speierlingsbäume variieren in Größe und Farbe. Es gibt runde und birnenförmige Früchte, gelbe und rotbackige.





Die hartreif angelieferten Speierlinge werden in der Kelterei zerkleinert. Die Masse muss schnell zwischen die Tücher gepackt werden. Sie wird sonst fest. Pro Kilo Früchte läuft ein halber Liter Saft aus der Packpresse.

Reife Früchte schmecken wie Apfelmus mit Zimt und Quitte.

in Regionen, wo Apfelwein gekeltert wird. Zwischen Rhein und Main und an den Taunushängen gibt es die größten Vorkommen. So war es kein Zufall, dass Heiko Fischer auf den Speierling stieß, nachdem ihm 250 Liter Apfelwein „lang geworden“ waren. „Er lief wie Öl und schmeckte wie Essig“, erinnert er sich noch 15 Jahre später schauernd. Mit einem halben bis zwei Prozent Zusatz von Speierlingssaft passiert ihm das nicht mehr. Der Saft verlängert und intensiviert den Gärprozess. Der Zusatz von Speierling klärt den Apfelwein und verbessert seine Haltbarkeit. Im Geschmack verleiht er ihm eine herbe Note. Mit Hilfe moderner Filter und Kühlanlagen wird heutzutage der Apfelwein in den großen Mostereien in der Regel ohne Zusatz von Speierlingssaft gekeltert.

Ernte mit Harken

Früh am Morgen bricht Heiko Fischer mit Freunden vom Obst- und Gartenbauverein auf. Zwei Männer pflücken auf langen Leitern, ein Dritter klettert mit Seilen gesichert durch die Krone. „Oben spielt die Musik“, bestärkt ihn Heiko Fischer, weil dort die sonnenverwöhntesten Speierlinge hängen. 80 Jahre ist der Baum etwa alt, Fischer legt auf dessen pflegliche Behandlung großen Wert. Mit Harken rupfen die Männer die festhängenden Früchte vorsichtig von den Ästen. Er rät davon ab, sie mit langen Stöcken vom Baum zu klopfen: Die Fruchtknospen für das nächste Jahr sind im Herbst frisch und grün in den Blattachseln angelegt. Sie sollen bei der Ernte geschützt werden. Als sich die Dämmerung über die Wiesen senkt, sind sechs Zentner Früchte geerntet und in Säcke verpackt. Elf Zentner kann ein Baum bringen. Meist tragen Speierlinge zuverlässig, aber nur in jedem zweiten Jahr überreich.

Pektinreicher Saft

Bis die Äpfel reif sind und die Apfelweinbereitung beginnt, dauert es noch zwei bis vier Wochen. Bis dahin lassen sich die sauren Fruchtknospen nicht aufbewahren. Sie reifen schnell nach und würden ihren Gehalt an Gerbstoffen verlieren. In der Kelterei wird daher die Presse eigens für den Speierling



Mit dem Passiersieb wird in Handarbeit aus den nachgereiften „Drecksäck“ süßes Mus hergestellt.

in Betrieb genommen. Alles muss flott gehen, denn die gehäckselte Masse wird fest und bröselig, wenn sie länger mit Sauerstoff in Berührung kommt. Die Maische geliert wegen des hohen Pektingehalts schnell. Ein Kilo Früchte ergeben etwas mehr als einen halben Liter Speierlingssaft, der bis zur Apfelernte gekühlt aufbewahrt werden muss. Der rostrote Saft hat es in sich: Die Gerbstoffe oder Tannine geben später dem Apfelwein ein unverwechselbares, vollherbes Aroma. Sie stärken Herz und Kreislauf, ähnlich dem in Barriquefässern gereiften Rotwein.

Speierling-Delikatessen

Wenn sie fast reif sind, fallen die Speierlinge von selbst vom Baum. Jeden zweiten Tag liest Heiko Fischer die Früchte auf und säubert sie. In Obststiegen lässt er sie nachreifen, bis die Schale ledrig und dunkel ist. „Drecksäck“ heißen die Früchte in diesem überreifen Zustand. Bei einer Wanderung durch eine Speierlingsallee reicht Fischer sie herum und erntet nach anfänglicher Zurückhaltung Begeisterung. Der Gerbstoff hat sich während der



ROBUSTER SÜDLÄNDER Speierling, botanisch *Sorbus domestica*, ist mit der Eberesche (Vogelbeere, *Sorbus aucuparia*) verwandt. Wie sie hat der aus dem Mittelmeer- und Balkanraum stammende Baum lange, unpaarig gefiederte Blätter und weiße Blütendolden. Seine Früchte ähneln in ihrer Form kleinen Birnen oder Äpfeln. Der gerbstoffreiche Saft der unreifen Früchte verfeinert den Apfelwein. Den aromatischen, an Bratäpfel erinnernden Geschmack entwickeln erst überreife Früchte. Ein ebenso schöner Anblick ist die Herbstfärbung. Dann zeigen sich die Bäume in sattem Orange und Rot. Das macht sie für Besitzer großer Gärten oder Obstwiesen interessant.

Beste Pflanzzeit ist der Herbst. Die Bäume gedeihen auf eher trockenen, warmen Standorten mit nährstoffreichem, kalkhaltigem Boden. Wer große Früchte ernten möchte, sollte veredelte Bäume kaufen. Bei Sämlingen lassen sich die Eigenschaften des Baumes nicht vorhersehen. Veredelte Bäume tragen nach drei bis fünf Jahren, während es über zehn Jahre dauern kann, bis ein Sämling zur Blüte

kommt. Sorten wie bei Äpfeln oder Birnen gibt es bei dem Wildobst nicht, aber Herkünfte. Über fünf Zentimeter große Früchte hat der 'Sossenheimer Riese'. Beliebt sind auch die Abkömmlinge des 'Dicken von Ockstadt'. Für Apfelweinliebhaber empfiehlt Heiko Fischer die Speierlinge aus Ostheim. Sie fruchten etwa zwei Wochen später als andere und werden gemeinsam mit den Äpfeln reif. Da muss der Speierlingsaft nicht aufbewahrt werden.

Reife abgebaut, hervor tritt die Süße. Das bräunliche weiche Fruchtfleisch erinnert geschmacklich an Apfelmus, mit ein wenig Quittenaroma und Zimt.

Die überreifen Früchte passiert Heiko Fischer in der „Flotten Lotte“ durch. Aus dem Speierlingsmus kocht er Marmelade und stellt Speierlingsbrot her, ähnlich dem Quittenbrot. Seine Ehefrau Kirsten Fischer kredenzt „Kronberger Speierlingstraum“, dem italienischen Tiramisu nachempfunden, und legt die schönsten Früchte als Rumtopf ein. Damit aber nicht genug: Heiko Fischer sagt nicht nur von sich selbst, er sei „infiziert“ von der Leidenschaft für den Speierling, er steckt auch gerne andere an. Zwei Restaurants bieten inzwischen Kulinarisches wie Schaumsüppchen vom Speierling oder Speierlingseis an. Das roh eingefrorene Mus dafür bekommen sie von Heiko Fischer, der zu Hause in der kleinen Küche 150 Kilo Speierlinge im Jahr verarbeitet.

Es gibt wieder Jungbäume

Im Herbst ist der Speierlingsfreund von früh bis spät im „Erntestress“. Gepflegt und erhalten werden die Bäume vor allem wegen ihres Nutzens, glaubt er. Auch deshalb wirbt er mit Rezeptideen um neue Speierlingsliebhaber. Seit seiner ersten Suche nach Speierlingsbäumen in der Kronberger Gemarkung hat er über 50 Bäume kartiert. Doch bald wich die erste Freude der Besorgnis: Viele der bis zu 100 Jahre alten Speierlinge waren alt und krank. Heiko Fischer hat viele von ihnen geschnitten, sie gehegt und gepflegt. Dank seiner Initiative wurden 110 junge Speierlinge in Kronberg gepflanzt, damit der Saft auch in Zukunft dem Apfelwein zugesetzt werden kann. ■

Text: Silvia Planz von Hein,

Fotos: Lutz Sternstein (8), Roland Krieg (3)



Seine leuchtende Herbstfärbung macht den Speierling auch für Hausgärten attraktiv.

ADRESSEN

• FRAGEN BEANTWORTET

Heiko Fischer, Schmiedebergerstr. 46,
61476 Kronberg, Tel.: 061 73/1074,
heifis@gmx.de, www.ogv-kronberg.de

• JUNGE BÄUME GIBT ES BEI:

Roman Döppler, Weinbergstr. 32a,
97261 Güntersleben,
Tel./Fax: 093 65/27 25,
doeppler@gmx.de

Baumschule Rinn, Heuchelheimer Str. 129,
35398 Gießen, Tel.: 06 41/6 28 50,
www.rinnbaumschule.de

Baumschule Weil, Konrad-Adenauer-Str. 11,
55218 Ingelheim, Tel.: 061 32/4 30 60

• **SPEIERLINGSHOLZ VERARBEITET „Urholz“**,
Thomas Kellner, Kleingartacher Str. 21,
74193 Schwaigernstetten, Tel.: 0 71 38/60 03,
www.urholz.de