

2013/14



Der Speierling

(*Sorbus domestica*)

„Bayerns UrEinwohner“ sind ausgewählte Tiere und Pflanzen, die in unseren Landschaften heimisch sind. Sie stehen im Mittelpunkt der Artenschutzkampagne der bayerischen Landschaftspflegeverbände.

Entdecken Sie Bayerns UrEinwohner!
Informationen zur Kampagne unter www.bayerns-ureinwohner.de



Bayerns
UrEinwohner
Naturerbe
braucht Pflege

- Der Speierling wurde von Theophrastos von Eresos (371-285 v. Chr.) – einem griechischen Philosoph und Naturforscher – zum ersten Mal erwähnt. Er beschreibt vor allem den Geschmack und Habitus.
- Marcus Porcius Cato der Ältere (234-149 v. Chr.), ein römischer Feldherr und Geschichtsschreiber, nimmt in seinem Werk „De re rustica“ auch den Speierling mit auf. Damit hat er den lateinischen Namen „Sorbus“ geprägt, der bis heute seine Gültigkeit hat.
- Der griechische Arzt Pedanios Dioskurides schreibt in seinem Werk „De materia medica“, dass die Speierlingsfrucht zur Linderung von Durchfallerkrankungen eingesetzt werden kann.



- (Gaius) Plinius der Ältere (23-79 n. Chr.), ein römischer Gelehrter, beschreibt die in Italien vorkommenden Bäume und deren Holzverwertung.
- Palladius – Autor landwirtschaftlicher Werke – zeigt wichtige gärtnerische Kultur und Vermehrungsbedingungen auf. Ebenso die Essig- und Weinbereitung.
- Ab diesem Zeitpunkt geriet der Speierling leider in Vergessenheit, da er damals wie heute nur selten vorkommt. Einige wenige Klöstergärtner und Kochbuchautoren erwähnen den Speierling in ihren Werken.
- In der Renaissance erlangte der Speierling im sechzehnten Jahrhundert künstlerische Bedeutung: Die erste bildliche Darstellung stammt von Cadamosto (Verona oder Venedig)

- Leonhart Fuchs (1542), ein deutscher pflanzenkundiger Mediziner, legt zum ersten Mal in seinem Kräuterbuch „De historia stripium“ den deutschen Namen Speierling fest.
- Die schönste Darstellung der Blüte und Früchte soll der italienische Arzt und Naturforscher Ulisse Aldrovandi (16. Jhd.) gezeichnet haben in einem Werk, das aus Kostengründen (schon damals!) leider nie erschienen ist.

- Der Botaniker Pietro Andrea Mattioli druckt 1563 den bis in unserer Zeit gebräuchlichen Namen Sorbus domestica.

- Im 17. Jhd. werden erstmals genaue Zeichnungen gefertigt.

- Ab Mitte des 19. Jhd. werden durch den Umbau von Nieder- und Mittelwald- zur Hochwald weniger wichtige Baumarten, wie der Speierling fast völlig verdrängt. Dazu kommen neuartige Werkstoffe aus der Industrialisierung, die das harte Holz des Speierlings ersetzen.

- Otto Link war ab 1937 mit seinem Buch „Der Sperberbaum in Württemberg“ einer der treibenden Kräfte zur Rettung des Speierlings und Sicherung seiner Bestände.

- Heute wird das Speierlingsholz als kostbares Funier auch unter dem Namen „Schweizer Birnbaum“ teuer gehandelt. Die Früchte sind weiterhin unverzichtbar bei der Herstellung harmonischen Apfelweins, Edelbränden und speziellen Fruchtdelikatessen.



Verwendung der Früchte

Die gesündeste Variante des Speierlingsgenusses ist hochreife Früchte einfach frisch vom Baum zu essen.

Natürlich eignen sich die Früchte auch bestens zum Destillieren edelster Brände, als Wein, Konservierer zum Apfelwein, zum Rumtopf, etc.

Folgende Rezepte sind von Herrn Heiko Fischer aus seiner Sammlung „Rezepte Rund um den Speierling“:

Speierlingsmarmelade mit Speierlingsbrand

- Zutaten:
- 700 Gramm Speierlingsmus
 - 300 Gramm Gelierzucker (1:1)
 - 5 EL Speierlingsbrand

Zubereitung:
Das Mus und den Gelierzucker unter ständigem Rühren drei bis vier Minuten kochen lassen. Den Alkohol zufügen und nochmal kurz aufkochen lassen. Heiß in Twist-off-Gläser füllen.

Kronberger Speierlingstraum

- Zutaten:
- 500 Gramm Speierlingsmus
 - 200 Gramm Löffelbiscuits
 - 250 Gramm Mascarpone
 - 200 Gramm Sahnequark
 - 75 Gramm Kristallzucker
 - 6 bis 8 EL Speierlingsbrand
 - 1 Päckchen Vanillzucker
 - 100 Gramm Süße Sahne

Zubereitung:
Die Löffelbiscuits reiben und damit eine flache Auflaufform auslegen. Mit Speierlingsbrand beträufeln und danach darauf gleichmäßig das Speierlingsmus verteilen. Die Sahne steif schlagen und mit Mascarpone, Sahnequark, Zucker und Vanillzucker vermischen. Die Masse auf das Speierlingsmus streichen. Den Speierlingstraum anschließend fünf bis acht Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit Zimt bestreuen.

Verwendung des Holzes

Noch ein bißchen Blindtext. Noch ein bißchen Blindtext. Noch ein bißchen Blindtext. Noch ein bißchen Blindtext.

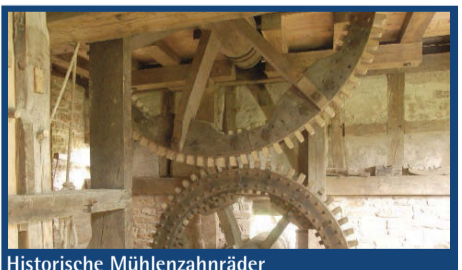
- Funier
- Werkzeuge und Geräte
 - Zahnrad
 - Hobelsohle
- Musikinstrumentenbau
 - Schalmai
 - Orgelflöten
 - Speierlingsgitarren



Speierlingsfunier



Schalmey von 1593



Historische Mühlzahnäder



Kammacher Martin Groetsch mit seinen Kämmen

- Fruchtform und Reife**
- mittelbauchig, rund, birnen-, pflaumen- und apfelförmig, konisch.
- Der birnenförmige Speierling reift Sept. / Okt., der apfelförmige Aug. bis Febr.

- Vorkommen**
- Der Speierling ist eine mittel- und südosteuropäische Baumart. So findet man ihn am häufigsten in Deutschland, Frankreich, England und Italien. Einigen Vorkommen gibt es am Schwarzen Meer und in Nordafrika.

- Knospe, Blüte und Blatt**
- Wechselständige, braune, unbehaarte und klebrige Knospen.
- Blüte von April bis Mai aus den seitlichen Kurztrieben.
- Der Blütendurchmesser beträgt ca. 1,6 cm.
- 35-75 blütige, 6-12 cm breite, zusammengesetzte Rispen oder Kegelrispen.
- An 7- bis 10-jährigen Bäumen erster Fruchtansatz.
- Die behaarten Blätter sind unpaarig gefiedert.
- 5 dreieckige und behaarte Kelchblätter und 5 fast runde Kronblätter, 20 Staubblätter, gelbe Staubbeutel und 5 Griffel.

- Höhe und Umfang**
- Der Speierling wird zwischen 18 und 25 Meter, manchmal sogar bis zu 35 Meter. Stammumfang bis zu 4,5 Meter.

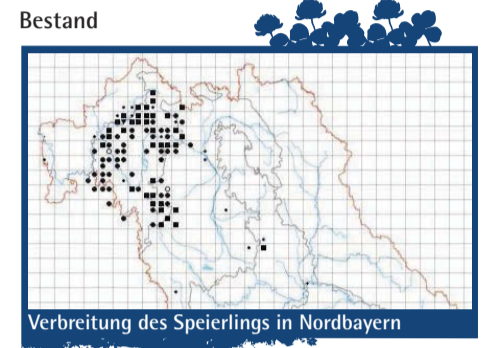
- Sorten**
- Bovender Nordlicht · Christophs Apfel, u.a.

- Vermehrung**
- Frost und Dunkelkeimer (10 bis 14 Wochen bei 0 bis 4 °C Keimdauer).
- Der Samen kann bis zu 15 Jahren bei minus 21°C gelagert werden.

- Wurzelschnittlinge**
- Sind beim Speierling zur Vermehrung bestens geeignet. Bis 7 cm lange Wurzelstücke junger Pflanzen in Sand-Torf-Gemisch gesteckt, bilden diese bald neue Sprossen. Erst nach Bildung der ersten Blätter setzt die neue Wurzelbildung ein.

- Veredelungen ...**
- ... sind sehr schwierig. Meistens wird Speierling auf Speierling gepfropft, um den späten Fruchtansatz nach erst 18 bis 20 Jahren zu überspringen und die gewünschte Sorte zu erhalten. Die meisten „Flurbäume“ sind aus Samen gezogen.

- Krankheiten und Schädlinge**
- Gegen neuartige Waldschäden sind Speierlinge unempfindlicher als andere Baumarten.
- Apfel- oder Birnenschorf: Pilzschäden an den Blättern kann ab August zu erheblichen Blattverlusten führen.
- Am Holz treten vor allem krebsartige Schäden auf (Nectria galligena)
- Tierische Schädlinge sind sehr selten.



Verbreitung des Speierlings in Nordbayern

Gesamtbestand im Raum Würzburg 1985 (nach Umfrage der Oberforstdirektion) 924.

- Seine holzige Verwandtschaft**
- Die Elsbeere (Sorbus torminlis)
- Unsere endemischen Mehlbeeren:
 - Die Würzburger Mehlbeere (Sorbus herbipolitana)
 - Die Thüngerheimer Mehlbeere (Sorbus haesitans)
 - Die Mühlbacher Mehlbeere (Sorbus longifolia Mühlbach)
 - Die Hammelburger Mehlbeere
- Badische Mehlbeere (Sorbus badensis)
- und andere...
- Vogelbeere (Sorbus aucuparia)



Kontakt

Landschaftspflegeverband Würzburg e.V.
Zeppelinstraße 15
Friesstraße 5 (Besucheradresse)
97074 Würzburg

L Hubert Marquart
09 31. 80 03-209
h.marquart@lra-wue.bayern.de

Niels Kölbl
09 31. 80 03-736
n.koelbl@lra-wue.bayern.de

Landschaftspflegeverband Main-Spessart
Von Bodelschwings-Str. 83
97753 Karlstadt

Herbert Kirsch
093 53. 793 1752
herbert.kirsch@lramsp.de

Landschaftspflegeverband Rhön-Grabfeld
Spörleinstraße 11
97616 Bad Neustadt an der Saale

Dr. Susanne Wüst
097 71. 944 71
landschaftspflegeverband@rhoen-grabfeld.de
susanne.wuest@rhoen-grabfeld.de

Landschaftspflegeverband Kitzingen
Kaiserstraße 4
97318 Kitzingen

093 21. 928 - 6230
landschaftspflegeverband@kitzingen.de

Gebietsbetreuerin Muschelkalk
Christiane Brand
E-Mail: c.brandt@lra-wue.bayern.de

Impressum

Konzeption, Texte
Niels Kölbl

Konzeption, Grafik
Almut Kellermann, www.fraucontent.de

Rezepte
Heiko Fischer (Umweltpreisträger der Stadt Kronberg für den Einsatz zum Erhalt des Speierlings) „Rezepte rund um den Speierling“, 2012

Bildnachweise

- Niels Kölbl
- Brigitte Michel
- Martin Groetsch, www.kammacher.de
- Schalmey, Speierling nach einem Instrument von 1593 aus dem Freiburger Dom, Fritz Heller www.blasende-instrumente.net
- Verbreitungskarte des Speierlings in Bayern: www.bayernflora.de

Literatur

- W. Kausch-Blecken von Schmeling (2000) „Der Speierling“

- LBBW „Natur und Umwelt“, Heft 14 „Der Speierling – Ein seltener Baum in Wald und Flur“

