

Man soll Äpfel nicht mit Birnen vergleichen – und beide nicht mit Speierlingen verwechseln. Diese Früchte werden zwei bis vier Zentimeter groß, fallen gelb oder grün vom Baum und schmecken sehr bitter. Erst nach einigen Tagen werden sie weich und süß.

Fotos: Kirisits



Frisch. Saftig. Speierling

Die Früchte des seltensten Baums Österreichs sind jetzt reif

Was, Travnicek, sagt Ihnen der Speierling? Offen gestanden: nichts? Damit befinden Sie sich in guter Gesellschaft – leider, denn der Speierling oder Aschitzenbaum steht auf der Roten Liste gefährdeter Pflanzenarten in Österreich. *Sorbus domestica* heißt er botanisch, ist wie die meisten Obstgehölze ein Rosengewächs und gehört mit Zwergmispel, Vogel- und Elsbeere (um nur die bekanntesten Verwandten zu nennen) zur Gattung der Ebereschen.

Gerade jetzt im Herbst kann man den Speierling nicht mit der Vogelbeere verwechseln, obwohl beide Bäume ähnliche gefiederte Blätter aufweisen. Doch die Früchte des Wärme liebenden Speierlings sind deutlich größer und erinnern mehr an kleine Äpfel oder Birnen als an Beeren. Die Ähnlichkeit ist sogar so groß, dass sie kunsthistorische Irrtümer zur Folge hat: Erst vor kurzem „entlarvten“ Experten des deutschen „Förderkreises Speierling“ anlässlich ihrer Jahrestagung in Klosterneuburg vermeintliche Birnen in einem italienischen Stillleben als Speierlinge (DER STANDARD berichtete).

Selbst Förstern ist der Speierling oft unbekannt, und obwohl die Zahl der registrierten alten Bäume in Österreich mittlerweile auf mehr als 300 angehoben werden konnte, ist die Art

der seltenste Baum des Landes und nach wie vor vom Aussterben bedroht.

Dabei ist der Speierling für einige Superlative gut: Er erreicht neben der Elsbeere die größten Dimensionen (Stammdurchmesser von bis zu 1,5 Meter in Brusthöhe, Gesamthöhe bis 25 Meter) und mit bis zu 400 Jahren das höchste Alter. Sein Holz ist nicht nur das schwerste aller europäischen Laubbäume, sondern überdies extrem elastisch und reißfest. „Seine Belastbarkeit prädestinierte das Speierling-Holz früher für mechanisch stark beanspruchte Werkteile wie Radnaben“, erklärt Thomas Kirisits von der Universität für Bodenkultur in Wien. „In Furnierqualität erzielt das harte, rotbraune Holz ausgezeichnete Preise und könnte als Ersatz für Tropenholz dienen – aufgrund seiner Seltenheit ist es aber wirtschaftlich nur von ganz untergeordneter Bedeutung.“

Auch die wohlschmeckenden, Gerbstoff reichen Speierling-Früchte wären eine intensivere Kultur wert: In Deutschland werden sie traditionell dem Frankfurter Apfelwein zur Klärung und Geschmacksverbesserung beigefügt und verlängern dessen Haltbarkeit. Außerdem eignen sich die Früchte zur Likör- und Edelbrandherstellung. – „Erhalten und Schützen durch Nützen“ lautet also die Devise! (mth)

Weitere Infos, Kontakte und Baumschulen:

▷ Forstl. Versuchsgarten & Baumschule „Knödelhütte“, Institut für Waldbau, Univ. für Bodenkultur, Knödelhüttenstr. 37, 1140 Wien
www.wabo.boku.ac.at/knoedelhueette.html

Hr. Fojt (alfred.fojt@utanet.at)

▷ Christoph Schild, 2133 Hagenberg,
Tel. 0664 / 243 00 31

▷ Österr. Gesellschaft zur Erhaltung und Förderung seltener Baum- und Straucharten (ÖGEBS)
Dr. Klumpp (raphael.klumpp@boku.ac.at),
Dr. Kirisits (thomas.kirisits@boku.ac.at)

Buchtipp: W. Kausch-Blecken von Schmeling: „Der Speierling“, 184 S., 32 € (inkl. Versand),
Bezug über: www.corminaria.de



Der Speierling blüht in weißen, duftenden Kegelrispen mit bis zu 110 Einzelblüten.