

Der Speierling (*sorbus domestica*) Ein in Hessen seltenes Kulturrelikt



TECHNISCHE
UNIVERSITÄT
DARMSTADT

Institut für Geschichte

von Marcel Carl, Jonas Pagel und Laurin Trageiser

Allgemeine Informationen zum Speierling

Der Speierling (*sorbus domestica*), manchmal auch Speyerling, Speier-, Spier- oder Sorbapfel genannt, ist eine Baumart aus der Gattung der Ebereschen (*sorbus*). Obwohl seine Früchte in Form und Farbe an kleinere Äpfel oder Birnen erinnern, besteht eine Verwandtschaft nur über die Familie der Rosengewächse (*rosaceae*). Der Speierling ist so nicht näher mit Äpfeln oder Birnen verwandt, als mit Pflaumen oder Sauerkirschen. Eine nahe Verwandte ist die Vogelbeere (*sorbus aucuparia*).

Der Ursprung des deutschen Namens ‚Speierling‘ ist nicht abschließend geklärt. Eventuell trägt der Baum ihn aufgrund des hohen Gerbstoffgehalts seiner Früchte. Beißt man in eine augenscheinlich schon reife, aber noch feste Speierlingsfrucht, so zieht sich der Mund zusammen, als ob man etwas sehr saures gegessen hätte. Der saure Eindruck sorgt dann zuweilen dafür, dass man den Bissen direkt wieder ausspuckt, oder eben -speit. Die Ende September tatsächlich erntereifen Früchte sind allerdings außerordentlich süß. Während die süßeste Apfelsorte 17 Prozent Fruchtzuckeranteil enthält, variieren Speierlingsfrüchte zwischen 30 und 40 Prozent.

Hierzulande erreicht der Speierling auf Feldern und an Waldrändern Höhen von bis zu 20 Metern (selten 30) und im Wald sogar Höhen von bis zu 30 Metern (selten 35). Derart hochgewachsene Speierlinge überragen hohe Apfel- und Birnenbäume damit noch einmal um deren gesamte Höhe. Mit einer Lebensspanne von bis zu 250 Jahren (selten über 300) werden Speierlinge zudem wesentlich älter als andere aus der Familie der Rosengewächse bekannte Obstbäume. Dennoch findet man den Baum in Deutschland vergleichsweise selten. Der Bestand an Altspeierlingen wird hierzulande auf gerade mal 5000 – 6000 Exemplare geschätzt. In Hessen gibt es schätzungsweise 500 ältere Bäume, von denen die meisten aber gezielt angepflanzt sind und zu Obstbaumbeständen im Vortaunus und Frankfurter Raum gehören. In der aktuellen roten Liste des Bundeslandes wird der Speierling daher als eine in ihrem Bestand gefährdete Art gewertet.



Abbildung 1: Ein Speierling im hessischen Kelkheim

Verbreitung und Herkunft des Speierlings

Der Speierling ist eine in ihrem gesamten Verbreitungsgebiet seltene Baumart, die man heute vornehmlich in Mittel- und Südeuropa, sowie in kleineren Vorkommen am Schwarzen Meer und in Nordafrika findet.



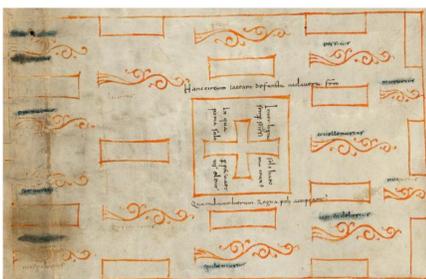
Abbildung 2: Verbreitungsgebiet des Speierlings (*sorbus domestica*) (nach www.euforgen.org)

In Deutschland befindet sich der submediterrane Speierling an seiner Arealnordgrenze und benötigt zum Gedeihen daher besonders günstige Umweltbedingungen. Er wächst nur an warmen und stark belichteten Standorten mit basenreichen Böden. Gegenüber höheren, schneller wachsenden oder besser an das Klima angepassten Bäumen, etwa Rotbuchen und Eichen, ist er vielerorts konkurrenzwächer. Oft findet man in Baumbeständen nur vereinzelte, eingemischte Exemplare.

Dieser Umstand veranlasst neue Forschungsbeiträge vermehrt zu der Annahme, dass es sich beim Speierling zumindest im vergleichsweise nördlichen Hessen um einen Archäophyten, also um eine von Menschen eingeführte und nicht eigentlich heimische Pflanze, handelt. Häufig wird die These vertreten, dass der Baum bereits in der Antike aus dem Mittelmeerraum eingeführt wurde und sich im Verlauf des Mittelalters dann als Nutzpflanze weiter verbreitete.

Ein Erlass Kaiser Karls des Großen zur Verwaltung seiner Krongüter, die *capitulare de villis vel curtis imperii* (≈ 790 – 800 n.Chr.), hält einzelne Verwalter beispielsweise ausdrücklich dazu an, Speierlinge anzupflanzen: „70. Wir befehlen: In den Gärten soll man alle nachgenannten Pflanzen ziehen: [...] An Fruchtbäumen soll man nach unserem Willen verschiedene Sorten Apfel-, Birn- und Pflaumenbäume halten, ferner Eberesche, Mispeln, Edelkastanien und Pfirsichbäume verschiedener Arten, Quitten, Haselnüsse, Mandel- und Maulbeerbäume, Lorbeer, Kiefern, Feigen-, Nussbäume und verschiedene Kirscharten. Die Apfelsorten heißen: Gosmaringer, Geroldinger, Kvedellen, Speieräpfel, süße und saure [...]“

Auch der *St. Galler Klosterplan* (≈ 819 – 837 n.Chr.), die älteste überlieferte Darstellung eines frühmittelalterlichen Klosters, weist dem Speierling oder *sorbarius* einen Platz auf dem zugleich als Obstgarten genutzten Klosterfriedhof zu. Der Plan gilt als idealisierte Darstellung, spiegelt insofern aber grade die Forderung, Speierlinge in Klöstern anzupflanzen.



Abbildungen 3 & 4: Friedhof des St. Galler Klosterplans mit verzeichnetem *sorbarius* (rechts, zweiter Baum von unten)

Naheliegender erscheint aufgrund solcher Quellen, dass es sich beim Speierling in Hessen um ein Kulturrelikt handelt, die heute in Hessen wachsenden Speierlinge also verwilderte Nachkommen von einst gezielt angebauten Bäumen sind.

Nutzung des Speierlings durch den Menschen

Der Verzehr der Früchte als Nahrung konnte durch archäologische Grabungen bereits für das Jungpaläolithikum (40.000 – 9600 v.Chr.) erwiesen werden und dürfte somit die ursprünglichste Nutzung des Speierlings durch Menschen darstellen.

Auch die älteste schriftlich überlieferte Beschreibung des Baumes, welche man in der *Naturgeschichte der Gewächse* des griechischen Philosophen Theophrastos (*371 – †287 v. Chr.) findet, thematisiert kurz dessen vor- und nachteiligen Eigenschaften als Nutzpflanze: „Indessen unterscheiden sie [verschiedene Speierlinge] sich auch durch ihre Früchte, einige tragen runde, andere längliche, noch andere eiförmige. Auch durch den Geschmack unterscheiden sie sich; im Ganzen sind die runden wohlriechender und süßer, die eiförmigen aber oft sauer und weniger wohlriechend. [...] Die Frucht, wenn sie noch am Baume hängt, ist dem Wurmstich ausgesetzt, mehr als Mispeln, Garten- und Holzbirnen, obgleich sie herber ist. [Der Speierling] trägt Früchte, wenn er noch sehr jung ist, und zwar schon im dritten Jahr.“



Abbildungen 5 & 6: Früchte des Speierling am Baum und geerntet

Archäologische Funde von Fruchtresten, etwa in der ehemaligen, im heutigen Nordrhein-Westfalen gelegenen Klosteranlage Haus Meer (ab 1178 n.Chr.), bestätigen, dass man auch im Mitteleuropa des Mittelalters Speierlingsfrüchte aß. Verglichen mit denen von Apfel-, Birnen-, Kirsch- oder Pflaumenresten sind solche Funde aber eher selten. Der Speierling dürfte damals kaum zu den bevorzugten Obstbaumarten gezählt haben. Allerdings ist belegt, dass man den Verzehr der Früchte gegen Durchfall und bei anderen Magen- und Darmbeschwerden empfahl. Möglich bliebe also, dass die Frucht des Speierlings eher als Heil- und eher weniger als gewöhnliches Nahrungsmittel verzehrt wurde, sofern anderes Obst zur Verfügung stand. Heute wissen wir, dass die auch für den Namen des Speierlings verantwortlichen Gerbstoffe tatsächlich für festeren Stuhlgang sorgen und in Magen und Darm allgemein keim- und entzündungshemmend wirken.

Des Weiteren scheint plausibel, dass die Früchte des Speierlings im Mittelalter bei der Gewinnung von Wein oder Most, also leicht gegorenem Fruchtsaft, genutzt wurden. Eine derartige Nutzung ist nicht explizit schriftlich überliefert, im bereits erwähnten *capitulare de villis vel curtis imperii* (≈ 790 – 800 n.Chr.) liest man aber: „45. Jeder Amtmann soll in seinem Bezirk tüchtige Handwerker zur Hand haben: [...] [So etwa] Brauer – Leute, die Bier, Apfel- und Birnenmost oder andere gute Getränke zu bereiten verstehen [...]“ Der Speierling wird dort wie gezeigt aber grade als Apfel angeführt.

Zur Gewinnung von Most bevorzugte man zudem gerbstoffhaltige Früchte, sodass der Speierling den Zeitgenossen hierfür wohl als ein geeigneter Kandidat erschienen wäre. Der hohe Fruchtzuckergehalt der Früchte sorgt bei deren Gärung zudem für besonders alkoholhaltige Getränke, welche man im Mittelalter nicht nur zu festlichen Anlässen und wegen ihrer berausenden Wirkung schätzte. So war den Zeitgenossen und Zeitgenossinnen schon bewusst, dass die Zugabe von Wein oder Most zu verunreinigtem Fluss- und vor allem Brunnenwasser Erkrankungen verhinderte, obschon sie unser heutiges Wissen von Krankheitserregern und der keimtötenden Wirkung von Alkohol natürlich noch nicht teilten.

Heute erfreut sich der Speierling, besonders in Frankfurt und Umgebung, als Fruchtzusatz in Apfelwein einer gewissen Beliebtheit. Aufgrund seines hohen Zuckergehalts wird er, wenngleich seltener, auch zur Herstellung von Schnaps genutzt oder zu Konfitüre verarbeitet. Für den Apfelwein werden noch unreife und damit saure Früchte direkt vom Baum geerntet, deren Zugabe dessen Haltbarkeit, Geschmack und Farbe verbessern soll. Derartige Praktiken waren im späten 18. und im gesamten 19. Jahrhundert noch in ganz Deutschland populär, gerieten aber vielerorts in Vergessenheit. Der Anteil des zugegebenen Speierlingssaftes ist allerdings auch in Frankfurt und Umgebung deutlich gesunken. Betrug der Beimischgrad ehemals bis zu 40 Prozent, gibt man heute höchstens noch 15 und häufiger bloß etwa 5 Prozent hinzu.

Auf den Spuren des Speierlings in Hessen

Falls der oder die Leser*in nun Lust bekommen hat, sich selbst einmal einen Speierling anzuschauen, oder im Herbst sogar eine mehr oder weniger reife Frucht zu kosten, soll ihm oder ihr mit folgendem Bildmaterial dabei geholfen werden. In Hessen dürfte man in Frankfurt am meisten Glück damit haben, da in der Stadt und ihrer Umgebung recht viele ältere Wildbäume stehen. Die nachfolgenden Karten verzeichnen einige davon. Sie basieren allerdings auf einer Erhebung aus dem Jahre 1994, da derartige Bestandaufnahmen von Speierlingsvorkommen nicht allzu häufig vorgenommen werden. Gut möglich also, dass man den einen oder anderen Baum nichtmehr findet, die meisten Exemplare müssten aber auch heute noch stehen.

Auch wenn Speierlinge grade einmal keine Früchte tragen, lassen sie sich recht leicht bestimmen. Zu achten ist dann auf ihr Rindenbild und auf ihre Blätter. Die graue bis braunorange Rinde ist anfänglich zwar glatt und eher unauffällig, reißt ab dem siebten Lebensjahr aber zunehmend in rechteckige Felder mit durchlaufenden Längsfurchen auf. Sie wird dann der von Eichen oder Birnenbäumen ähnlich, die Blätter des Speierlings machen eine Verwechslung aber unwahrscheinlich. So erinnern jene an Federn, die sich aus 5 – 10 eiförmig länglichen Blättchenpaaren und einem abschließenden Einzelblättchen zusammensetzen. Besonders markant ist der Umstand, dass der Rand der einzelnen Blättchen gesägt oder ‚gezackt‘ ist.

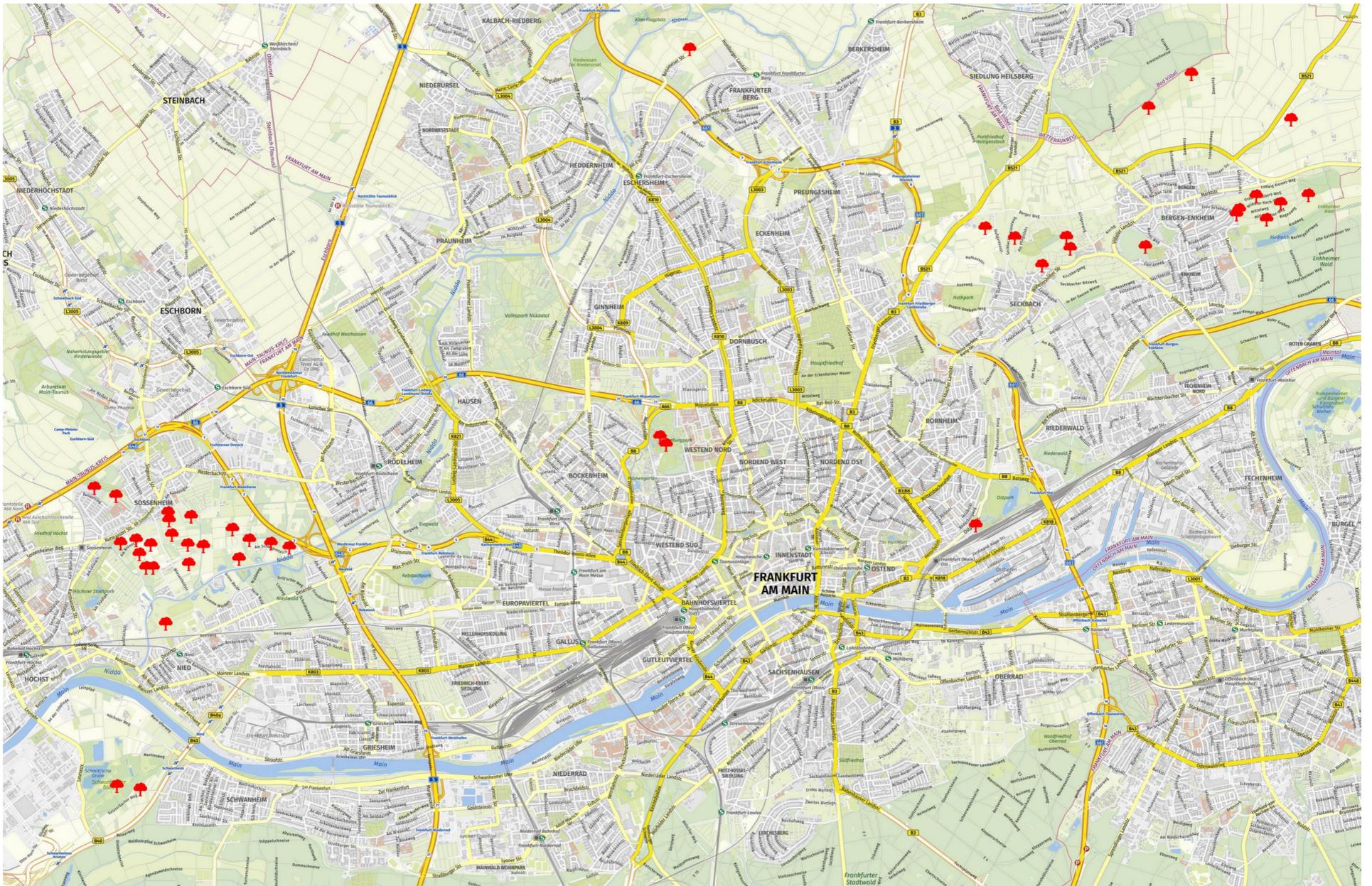


Abbildung 7: Speierlingsvorkommen in Frankfurt am Main 1:2194. Die roten Markierungen verweisen jeweils auf 1 – 3 Bäume. (Grundlegendes Kartenmaterial: © mapz.com – Map Data: OpenStreetMap ODbL)

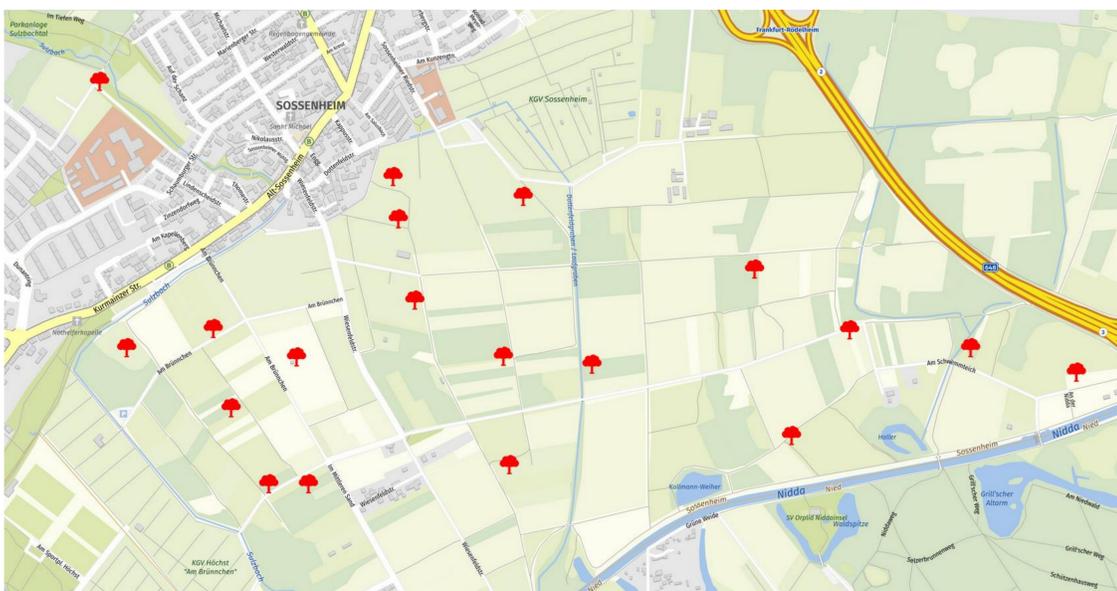


Abbildung 8: Speierlingsvorkommen in Sossenheim 1:5481. (Grundlegendes Kartenmaterial: © mapz.com – Map Data: OpenStreetMap ODbL)



Abbildungen 9, 10 & 11: Blütenstand, Blätter und Rindenbild des Speierlings

Die Speierlingsvorkommen in Sossenheim auf Google Maps



Weiterführende, hier verwendete Literatur

Feuring, Christian: Zum Indigenat des Speierlings (*Sorbus domestica*) in Hessen, in: Botanik und Naturschutz in Hessen 28, Frankfurt am Main 2015, S. 21-43.

Kausch-Blecken von Schmeling, Wedig: Der Speierling, Bouvenden ²2000.

Roloff, Andreas u.a. (Hg.): Bäume Mitteleuropas. Von Aspe bis Zirbel-Kiefer. Mit Portraits aller Bäume des Jahres 1989 bis 2010, Weinheim 2010.

Anderweitige, hier verwendete Literatur

Dechent, Hans-Jürgen u.a.: Vorkommen des Speierlings (*Sorbus domestica* Linnaeus) in Frankfurt am Main, in: Botanik und Naturschutz in Hessen 7, Frankfurt am Main 1994, S. 61-64.

Franz, Günther (Hg.): Quellen zur Geschichte des deutschen Bauernstandes im Mittelalter (FSGA 31), Darmstadt 1967.

Schubert, Ernst: Essen und Trinken im Mittelalter, ³Darmstadt 2016.

Schulz, Anne: Essen und Trinken im Mittelalter (1000-1300). Literarische, kunsthistorische und archäologische Quellen (Ergänzungsbände zum Reallexikon der Germanischen Altertumskunde Bd. 74), Berlin 2011.