

Fast vergessen – der Speierling

Ein Wildobstbaum aus der Familie der Rosengewächse, das ist der Speierling. Er ist in Deutschland sehr selten geworden und wurde daher im Jahr 1993 zum Baum des Jahres gewählt. Zumindest der Name Speierling ist insbesondere im Rhein-Main-Gebiet den Freunden des Äpfelweins bekannt: Bei der Herstellung des „Stöffche“ wird einigen Sorten der Saft von Speierlingsfrüchten zugegeben – für den Speierlingsäpfelwein.

Der Speierling ist eine Baumart, die sowohl im Wald als auch in der Feldflur vorkommt. Er war charakteristisch für die Waldgesellschaften, die im Mittelwaldbetrieb – einer historischen Waldbauform – bewirtschaftet wurden. Hierbei gibt es eine Oberschicht, in der das Holz alt werden darf, und eine Unterschicht, in der das Holz etwa alle 30 Jahre als Brennholz geschlagen wird. Mit zunehmender Änderung der Waldbestände in sogenannte Hochwälder konnte der nur 20 bis 25 Meter hohe Speierling dem Konkurrenzdruck der höherwüchsigen Hauptholzarten Buche, Eiche und Kiefer nicht standhalten. In der Feldflur musste der Speierling überall dort weichen, wo neue Siedlungsgebiete entstanden und Streuobstwiesen gerodet wurden.



So hat unsere Gruppe gemeinsam mit der Schutzgemeinschaft Deutscher Wald in Heusenstamm schon vor 10 Jahren fünf Speierlinge in der Rodauniederung gepflanzt. Hier werden die Bäume einmal eine Höhe von gut 15 Metern erreichen und ausladende bis 20 Meter breite Kronen ausbilden. An den Blättern ist seine Verwandtschaft mit der Eberesche (Vogelbeere) gut zu erkennen, die Früchte der beiden Bäume hingegen unterscheiden sich deutlich: die der Eberesche sind klein und rot, die des Speierlings werden später gebildet, sie sind größer, grünbraun oder gelbrot gefärbt, 10 g schwer und ähneln kleinen Äpfeln. Größe und Form der Früchte variieren sehr stark. Fruchtform und -farbe sind für einen Baum typisch, er behält sie über Jahre hinweg bei.



Der Saft unreifer Speierlingsfrüchte wird in kleiner Menge dem Apfelwein zugesetzt. Die Menge dieses Zusatzes, die zwischen ein und drei Prozent betragen kann, richtet sich danach, wie sauer oder süß die Äpfel sind. Durch den Zusatz des herben Speierlingssaftes wird der Speierlingsäpfelwein besser im Geschmack, in der Haltbarkeit und in der Farbe.

Wegen ihres Gerbstoffgehaltes wurden die vollreifen Früchte früher als Hausmedizin gegen Durchfall, Ruhr und Erbrechen eingesetzt. Daher hat der Baum auch seinen Namen. Heute werden die Früchte neben der Verwendung bei der Äpfelweinherstellung zu Marmeladen, Mus und zu Speierlingsbrand verarbeitet.

Es gibt mehrere Gründe, den Speierling zu fördern. Für die Arterhaltung sind Nachzuchten und Neuanpflanzungen der vom Aussterben bedrohten Baumart erforderlich. Daneben ist es das wertvolle Holz und vor allem die Fruchterzeugung, die seinen Schutz und die Pflege rechtfertigen. Im Herbst, wenn sich die Früchte gebildet haben und sich das Laub färbt, ist der Speierling einer der schönsten deutschen Bäume.