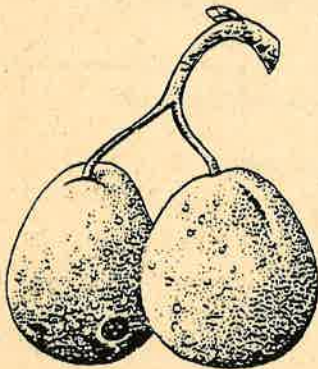
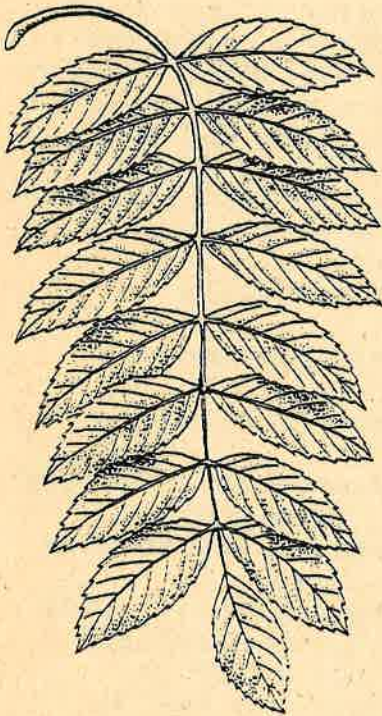


DER SPEIERLING (Sorbus domestica L.)

war. als Baum seit der Antike bis heute existierend, nebst Zweigen mit schönsten rotbackigen Früchten, zudem mit kräftigen Jungpflanzen von J. Wildermuth in fachgerechten Containern nachgezogen, ebenfalls an der Obstsortenschau in Winterthur vertreten. Der Beitrag von B. Schluop im Bulletin Nr. 23 hat die Aufmerksamkeit wohl vorteilhaft erhöht. Der Speierling verdient es, vom Aussterben bedroht, besonders gefördert zu werden. Langfristig ist er als Hochstämmer wirtschaftlich, oekologisch und als prägendes Landschaftselement als sehr gute Anlage zu empfehlen. Seine Früchte. Bereits die Römer wussten sie zu schätzen. Frisch oder gedörrt finden sie auch heute noch Anklang. Bei Magen- und Darmstörungen dienen sie als Heilmittel. Der heutige Trend zu gesunden und naturnah produzierten Produkten dürften dem Speierling vermehrt Auftrieb geben. Eine Aufgabe von gezielter Werbung. Das feste, feine und homogene Holz ist zur Herstellung von Dudelsackpfeifen gesucht. Dadurch werden die hellen und kräftigen Klangtöne erzeugt. Man staune, im Zeitalter der Metalle und Kunststoffe



werden Zahnräder für Mühlen bis heute aus Speierlingsholz hergestellt. Unschwer zu erraten, dass deshalb sehr hohe Holzpreise erzielt werden. In Deutschland kann Speierlingssaft kaum in genügenden Mengen als Zusatz zu Apfelwein zur Geschmacksverbesserung produziert werden, so gross ist die Nachfrage. Auf dem Markt in Bellinzona waren letztes Jahr Sorbolen, wie die Früchte genannt werden, aus Italien zu Fr. 10.- p kg zu kaufen. Vor einem voll entwickelten Baum mit einem Gesamtdurchmesser von ca. 20 m, einer Höhe von 17 m und einer wunderschönen Kronenbildung mit leuchtenden rotbackigen Früchten zu stehen ist ein ganz besonderes Naturerlebnis. Oberforstinspektor T. Sprung, Bruttig-Fankel (Mosel), der den Sorbette (Schnaps) produziert, kennt den Baum in der Gegend von Bad Kreuznach. Die Römer schrieben nicht von ungefähr vor, dass bei den Gutsbetrieben Speierlinge zu pflanzen waren. Aus 100 kg Maische können ca. 15 Liter Schnaps zu 45 o gebrannt werden. In 2 von 3 Jahren tragen grosskronige Bäume bis zu 1000 kg Früchte. Aus 100 kg Früchten werden ca. 55 Liter Saft à ca. Fr. 7.- gewonnen. Bedeutend ist auch der hohe Anteil an Mineralien und Zucker. Letzterer wird nur von einigen Traubensorten übertroffen. Heute sind neben Deutschland auch in der Schweiz vielversprechende Pflanzaktionen in Gang gekommen. Den Höhepunkt erfährt der Speierling in Deutschland, indem er zum BAUM DES JAHRES 1993 gewählt worden ist, damit für ihn zu seiner Arterhaltung vermehrt getan werden möge. Es ist zu hoffen, dass die Aktion sich auch positiv auf die Schweiz auswirken möge. Im Fricktal ist dieses Jahr in 10 Gemeinden für jedes neugeborene Kind ein Speierling gepflanzt worden. Die Zusammenarbeit von Naturschutz und der Vogel-

schutzvereine hat sich dafür stark gemacht. Die Aktion soll das nächste Jahr fortgesetzt werden. In Winterthur hat die Stadtverwaltung letztes Jahr auf Anregung des Naturschutzes über 100 Jungpflanzen ausgebracht. Das Tiefbauamt des Kantons Baselland ist in derselben Sache ebenfalls bemerkenswert aktiv. Als Nistbaum für Vögel ist der Speierling besonders wertvoll. Vielfältig sind die Standorte, die für ihn Frage kommen: Als Einzelbaum, in Waldlichtungen, an Waldrändern, in Hecken, Obstgärten, grösseren Gärten, besonders bei Bauernhöfen, Alleen, etc. Forstleute haben sich nach einem Aufruf von Peter Rotach von der ETH in der "Schweizer Förster" ebenfalls eingesetzt. Erwähnenswert ist die Pflanzung von 20 Speierlingen im Gelände und im Wald des Waffenplatzes Reppischtal. M. Luchsinger, Förster und A. Storrer haben mustergültig gearbeitet, gilt es doch verschiedene Kriterien zu beachten. Der Höhepunkt fände mit der Kartierung (Koordinaten) seinen krönenden Abschluss. Wenn solche Beispiele Nachahmer finden, und es scheint der Fall zu sein, dann darf einem um den Erhalt des Baumes nicht bange sein. Ein wichtiger Beitrag zur Erhaltung der Artenvielfalt in der Natur, denn wenn die Natur verarmt, dann verarmt auch der Mensch. Wer sich mit Materiellem bereichert findet mit der Bereicherung durch die Natur eine harmonische Ergänzung. Nicht zu vergessen ist, dass der Speierling ohne besondere Pflege auskommt. Ausser bei keimenden Sämlingen (Pilzgefahr!) erübrigt sich jeder Einsatz von Chemie. Heisse und trockene Sommer werden vom Baum, einmal angewachsen, ohne Schaden überstanden. Wer sich umfassend über den Speierling orientieren will, dem sei das Buch "Der Speierling" Sorbus domestica L. /Arterhaltung durch Nachzucht, 1992 von Prof Dr. W. Kausch-Blecken von Schmeling von der Universität Göttingen empfohlen. Darin wird so ziemlich alles behandelt was sich um den Speierling dreht. Buchbestellungen über Auslieferungslager Schweiz mittels Bestellschein im Anhang.

Literatur: "Der Speierling" von Prof. Dr. Kausch-Blecken von Schmeling

"Der Speierling" SDW Schutzgemeinschaft Deutscher Wald Nr. 5 Stand 1.10.1992.

Bezugsquellen von Jungpflanzen: Haller AG, Baumschulen, Am Tych 20, 4665 Oftringen 062 97 07 17. Herter Kurt, Baumschule, Steineggstrasse, 8537 Nussbaumen(TG), ETH-Zentrum, Rämistrasse 101, 8092 Zürich Peter Rotach, 01 256 32 10. Eidg. Forschungsanstalt WSL, Versuchsgarten, Zürcherstrasse 111, 8903 Birmensdorf ZH Toni Burkart, 01 739 23 62. Schluop Benedicht, Baumschule, Bürenstrasse 49, 2542 Pieterlen 032 87 27 30. Wildermuth Jörg, Trimsteinstrasse 22, 3076 Worb 031 839 33 85. oder Verkaufsort: H. u. P. Wildermuth, Gärtnerei Gamsten, 8714 Feldbach ZH 055 42 12 35.

-----  
Bestellschein: Von dem Buch "Der Speierling" bestelle ich

-----Exemplare à Fr. 63.- (68 DM) mit einer Rechnung.

Name:

Strasse:

Ort:

Datum und Unterschrift:

Einsenden an: H. Bühlmann, Winzerstr. 79 8408 Winterthur