

Biodiversität im Glas



Speierlingskonfitüre 2022



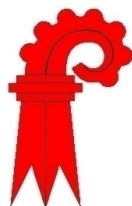
Konfitüren-Vorrat



Speierlings-Info

Zusammensetzung:

Speierlingsmus, Zucker 700g auf 1kg Mus,
Zitronensäure: 2 Teelöffel



**Arbeitsgemeinschaft für Natur- und
Heimatschutz Baselland (ANHBL)**

Martin Dick, Kleinriehenstr. 100, 4058 Basel

allgemeine Informationen: www.arglos.ch/speierling/

Konfitüren-Vorrat: www.arglos.ch/speierling/konfituere/vorrat.pdf

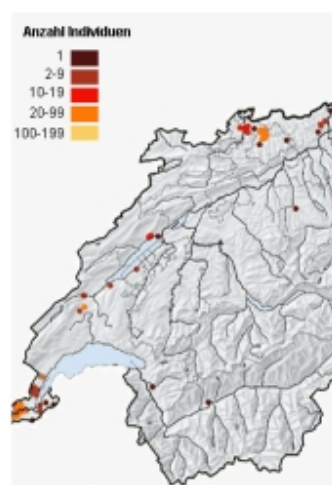
Der Speierling (*Sorbus domestica*)

Der Speierling ist empfindlich und daher sehr selten. Er ist licht- und wärmebedürftig, langsam wachsend, konkurrenzschwach und anfällig gegen Wildverbiss. Seit den 1980er-Jahren hat die Baum-Rarität in Forstkreisen besondere Aufmerksamkeit erlangt.

Vor über 30 Jahren war der Speierling selbst in Fachkreisen wenig bekannt. Noch 1994 gab es Forstdienste im Jura, die überrascht waren, in ihren Wäldern Speierlinge vorzufinden.

Eigentlich ist das nicht verwunderlich, denn der Speierling bildet keine reine Bestandesflächen. Speierlinge sind Einzelgänger mit vorzüglichen Eigenschaften was die Holz- und Fruchtverwendung betrifft. So werden heute Speierlinge im Forst gefördert, nicht zuletzt auch im Hinblick auf die Klimaerwärmung.

Wer je einen Speierling (*Sorbus domestica*) voll behangen mit zierlichen Früchten gesehen hat, ist staunend und freudig beeindruckt von dem farbenfrohen Gruss aus dem Reich der Natur.



Verbreitung in der Westschweiz

Speierling am Chilchhöfliweg
an der Grenze Liestal-Lausen



Die Zweige des Speierlings sind der Vogelbeere zum Verwechseln ähnlich.

Foto: Botanische Bilddatenbank
www.unibas.ch/botimage/



Die Früchte eignen sich für Konfitüre, auch kann man aus ihnen Schnaps brennen. Das Obst ist aber auch roh geniessbar.

Foto: Wikipedia



Speierling auf Briefmarke.

Foto: Koni Häne

https://www.waldwissen.net/wald/baeume_waldpflanzen/laub/wsl_speierling/index_DE

Aktuelle Informationen zum BL-Speierlingsprojekt finden Sie im Internet unter www.arglos.ch/speierling