

Ein besonderer Speierlingsbaum vor der Kirche in Eddighausen

1996 wurde von Präses **Wilhelm Buitkamp** und seiner Konfirmandengruppe ein Speierlingsbaum auf der Eingangsseite der Eddighäuser Kirche gepflanzt.

Es war von Beginn an ein besonderer Baum. In der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau in Veitshöchheim war er zunächst als Geschenk für Frau Prof.Dr. Rita Süßmuth, der Bundestagspräsidentin, ausgewählt worden. Sie konnte in ihrem Garten jedoch keinen Baum dieser Größe unterbringen. Zufällig war ich an dem Tag in der Landesanstalt in Veitshöchheim um "unseren Baum" für Eddighausen abzuholen und übernahm den für Frau Süßmuth bestimmten Baum.

In Niedersachsen war der letzte Speierling Mitte des vorigen Jahrhunderts abgestorben. Die vom Forstamt Bovenden und von der Fachhochschule Hildesheim/Holzminde zusammen mit der Ndrs. Forstlichen Versuchsanstalt ab 1975 betriebene Nachzucht der bedrohten Art war erfolgreich, so dass einige Jahre später die ersten Pflanzen zur Verfügung standen. Die Bayerische Landesanstalt übernahm dann die Sicherung und die Nachzucht des Speierlings in größerem Rahmen und liefert bis heute Bäume der bewährten Herkünfte.

Die dem Eddighäuser Speierling bei der Pflanzung mitgegebenen Wünsche haben sich erfüllt. Der Baum ist besonders gut gewachsen und bringt stark duftende und ausserordentlich süße Früchte. Wenn die anfangs gelbroten, kleinen Birnen eine braune Schale bekommen haben, kann man sie als Obst essen.

In Italien werden Speierlingsfrüchte auf Märkten angeboten und gehandelt. Hierzu füge ich eine Zusammenstellung aus dem Jahr 2005 bei.

Wedig Kausch-Blecken v. Schmeling, 12.9.2018





Der Speierling

XIV Festa dei Frutti dimenticati in Casola Valsenio/Italien

Höchst professionell bewältigt ein kleiner Ort in der Emilia Romagna mehrfach im Jahr den Ansturm großer Besuchermengen. Jeweils am dritten Wochenende im Oktober ist es das „Fest der vergessenen Früchte“, das mehr als 4000 Besucher anlockt. Viele kommen mit Bussen. Sie alle wollen die seltenen Früchte sehen, kaufen und kosten.

Seit 13 Jahren gibt es dieses Fest. An 75 einheitlichen, vom Ort Casola Valsenio bereitgestellten, beleuchteten Markttischen bieten Landwirte ihre Erzeugnisse an, oft kunstvoll dekoriert, denn für die besten Tische gibt es Preise.

Da finden sich neben Quitten und Maronen, Bucheckern, alte Birnen- und Apfelsorten, Elsbeeren, Speierlinge und Holunder, Corbezzoli, die Früchte des Erdbeerbaumes, Walnüsse, Haselnüsse, Hagebutten, Granatäpfel, Kaki und andere seltene Früchte.

Es ist eine Verkaufsveranstaltung und die Besucher schleppen fast alle pralle Tüten voller Früchte weg, schließlich sind sie deswegen hergekommen. Zum Schluss würden selbst die Blätter gekauft, war zu hören. Es wird viel fotografiert, denn die bunte Pracht der vergessenen Früchte ist überaus fotogen.



Abb.1 (oben):
Der Marktplatz am Festtag (16. Okt.2005). Die Stände stehen auch auf den Seiten hinter dem Häuserblock auf der rechten Seite.

Abb. 2 (unten links):
Der Besitzer eines Lehrbetriebes hat seine Früchte deutlich beschildert. Vor ihm stehen die „Sorbe“. Hinter „Giuggiole“ verbirgt sich die Brustbeere, *Ziziphus jujuba*.

Abb. 3 (unten rechts):
Hier werden gerade für eine Kundin Speierlingsfrüchte eingefüllt. Im Korb davor sieht man wieder rotbraune „Giuggiole“

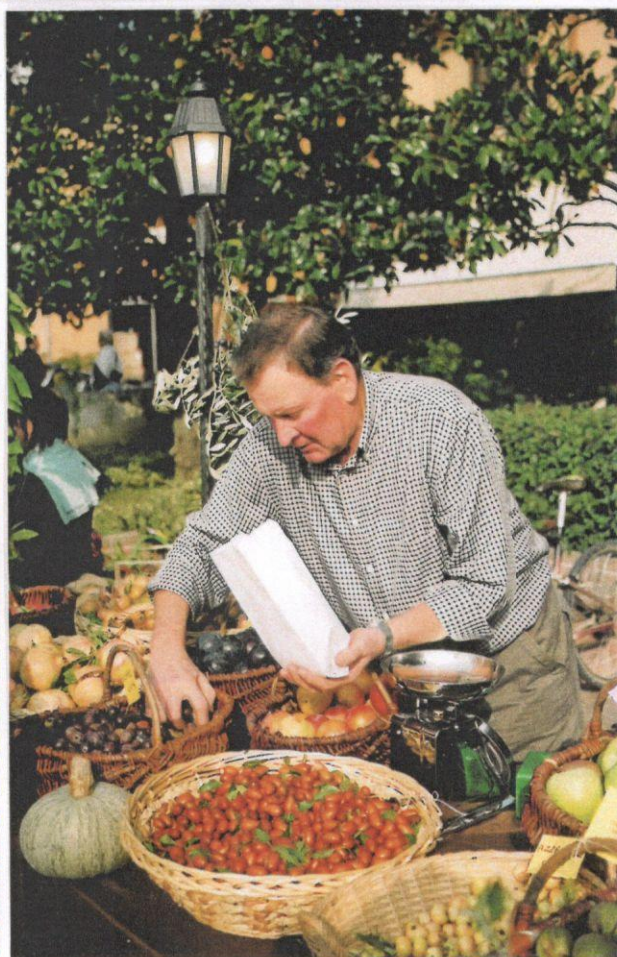




Abb. 4 (oben): Elsbeerfrüchte gab es nur an zwei Ständen.
Für 100 g war 1 Euro zu zahlen.

Abb. 5 (Mitte): Neben den Elsbeeren leuchten farbenprächtig die
Früchte des Erdbeerbaumes, *Arbutus unedo*.
Corbezzoli heißen sie hier in Italien.
Rechts davon finden sich Speierlinge für 2.50 €/kg.

Abb. 6 (unten): Großfrüchtige Speierlinge fanden sich nur an einem
Stand. 3 €/kg ist zugleich der übliche Preis auf diesem Markt.

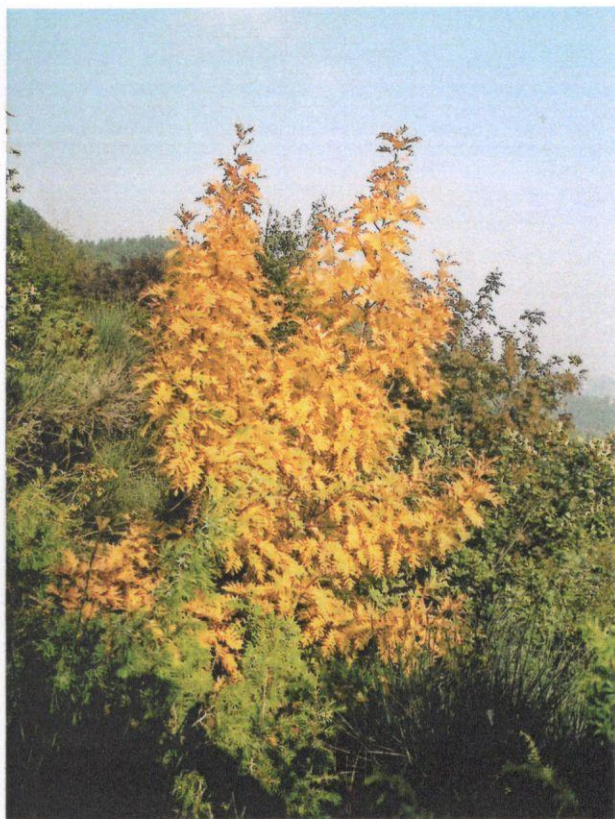


Abb. 7 und 8: Filigrane, speierlingsfarbene
herbstliche Überraschungen fallen „immer mal
wieder“ ins Auge. Speierlinge gehören hier am
Monte Battaglio auf 700m ü. NN zu der natürli-
chen Waldgesellschaft. Auf dem unteren Bild ist
das kleine Schild zu erkennen, mit dem die
Gemeinde Casola Valsenio seltene Bäume an
vielbegangenen Wegen hervorhebt.

Selbst an der Serpentinstraße von Herkulaneum hinauf zum Vesuv findet sich der Speierling mehrfach aus natürlicher Verjüngung und versperrt hier fast den Blick auf den Golf von Sorrent (links im Bild 5) und die Insel Capri, die rechts im Dunst schwach zu sehen ist.



Mit viel Glück trifft man Carmine MAIELLO in S. Anastasia, am Fuß des Vesuvs gelegen, bei dem Verarbeiten der übernommenen Speierlingsfrüchte an.

Von den 20 Tonnen, die in diesem guten Jahr von mind. 300 Bäumen der Region gepflückt werden können, sortiert er 7 Tonnen und bringt sie auf die Märkte in Turin, Bologna oder Mailand. Die jetzt gerade geerntete mittelfrühe Sorte "INDIGNIENTE" hat durch die zahlreichen Niederschläge des Sommers große Früchte. Mit 65 g Gewicht und 48 mm Durchmesser und ebenfalls 48 mm Höhe erreicht die größte Frucht (Foto rechts unten, Frucht neben dem schwarzen Punkt) herausragende Maße.

Zu den unteren Fotos: 10 kg wiegt eine Steige mit den in Bündeln zusammengefassten Früchten, die vergleichsweise langsam reifen. Drei Kilo wiegt jedes dieser Bündel, wie sie C. MAIELLO und sein Kollege hier halten. Sortiert werden drei Qualitäten: Klasse 1 sind die Bündel, Klasse 2 und 3 sind lose und große, bzw. lose und kleinere Früchte. Rechts unten sind fünf besonders große Speierlingsfrüchte der Sorte „Indigniente“ abgebildet.

W. Kausch-Blecken v. Schmeling, September 2002

