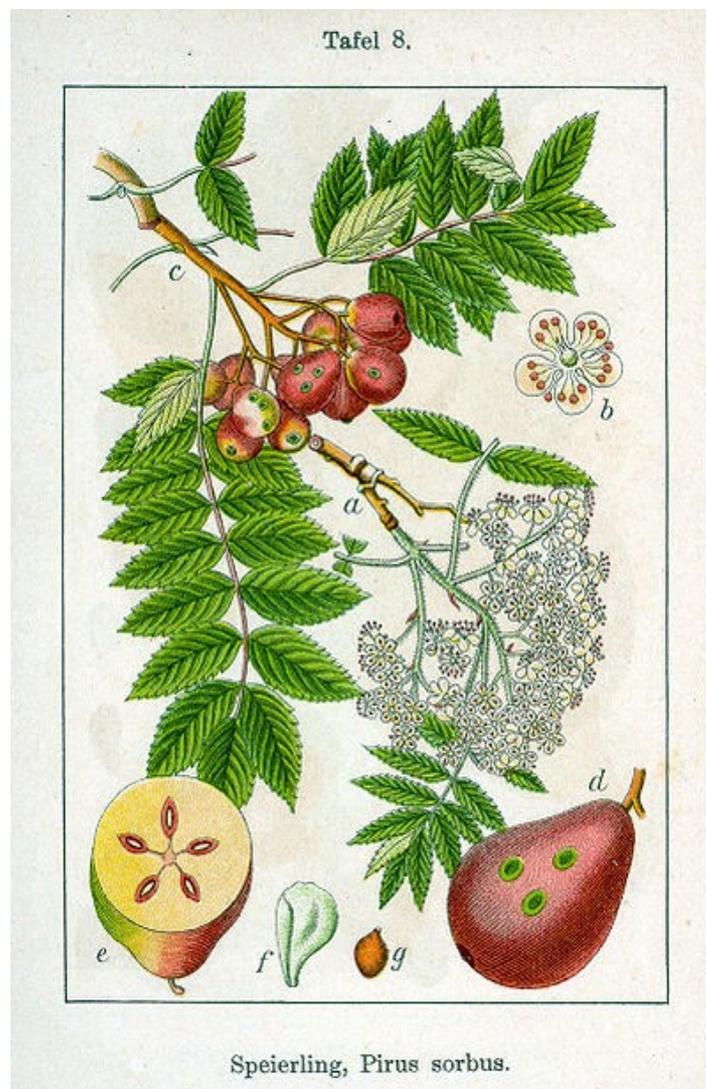


## Teil114 (Tracht) Pflanzen

### Speierling – *Sorbus domestica*

Der **Speierling** (*Sorbus domestica*) – regional auch Sperberbaum, Sporapfel, Spierapfel, Spreigel genannt – ist ein Wildobstbaum aus der Familie der Rosengewächse. Der Speierling ist in Deutschland sehr selten geworden, es gibt nur noch wenige Exemplare in der Natur. Aus diesem Grund wurde der Speierling 1993 zum Baum des Jahres gewählt.



Der Speierling kann bis zu 30m hoch werden und ein Alter bis zu 600 Jahre erreichen. Die anfangs schlanke Baumgestalt wird vor allem im Freiland mit zunehmendem Alter ausgesprochen breitkugelig.

Der Speierling hat eine kleinschuppige, graubraune Borke und besitzt bis zu 25 cm lange Fiederblätter. Der Laie kann ihn hauptsächlich durch seine deutlich größeren Früchte von der Vogelbeere unterscheiden.



Aus den Blüten im Mai entwickeln sich im September/Oktober 2–4 cm große birnen- bis apfelförmige Früchte. Sie werden von Vögeln und Säugetieren verbreitet. Der Speierling ist eine submediterrane Art und kommt in Deutschland im sommerwarmen und trockenen Eichen-Hainbuchen-Wald und Flaumeichen-Wald vor.

Hauptverbreitungsgebiet ist von Ostspanien über Frankreich bis zur Krim und Nordwestafrika.

Speierlinge vermehren sich in der Natur nur selten generativ durch Samen. Die vegetative Vermehrung durch Wurzelbrut überwiegt.

Der Speierling besiedelt steinige- oder reine Ton- und Lehmböden auch rohe Böden, sofern sie ausreichend nährstoffreich sind. Da er seit über tausend Jahren als Obstbaum kultiviert wird, ist er heute noch vor allem in den Streuobstgebieten zu finden.

Die Knospen sind glänzend grünbraun. Die Blätter gleichen denen der Eberesche, sind aber meist etwas größer. Die anfangs graugrüne Rinde des Stammes wandelt sich sehr früh zu einer graubraunen rissigen Borke.

Die 1,6cm großen Blüten öffnen sich im Mai zu einer bis 10cm breiten kegelförmigen Blütendolde. Sie werden von Insekten, vor allem Bienen, bestäubt. Die 2-4cm großen Früchte von denen es apfel- und birnenförmige, glattschalige rotbäckige wie auch braun berostete, reifen im Oktober.

Die getrockneten Früchte wurden früher in der Volksmedizin als Heilmittel gegen Störungen der Magen- und Darmfunktion eingesetzt. Sie sind erst überreif essbar und können dann zu Marmeladen, Muß und Speierlingsbrand verarbeitet werden. Die traditionelle Nutzung ist die Verwendung des Presssaftes halbreif geernteter Früchte als Zusatz zum Apfelmost. Die sogenannte „Seierling“ ist besser in Geschmack, Haltbarkeit und Farbe. Soweit die Früchte nicht vom Menschen genutzt werden, ernähren sie alle Fruchtfresser in der Vogelwelt und unter den Nagetieren, aber auch Marder, Dachs und Wildschweine.

Das dunkelbraune harte Holz des Speierlings ist das schwerste europäische Laubholz. Es wird für Musikinstrumente, als Furnierholz im Mögelbau, zu Drechselarbeiten und zur Herstellung von Hobeln verwendet.

Die Geschichte:

Der Speierling wurde bereits von Theophrast (4. Jh. v. Chr.), Plinius (1. Jh.) und Karl dem Großen als Obstgehölz anerkannt. Die Römer verbreiteten den Speierling nördlich der Alpen. Der Gattungsname *Sorbus* leitet sich von dem lateinischen Wort *sorba* für Speierling (*Sorbus domestica* L.) und Elsbeere (*Sorbus torminalis* (L.) Crantz) ab, denn Plinius hatte die Elsbeere zu einer Art von Speierling gezählt. Der Speierling wurde seit der Antike als Nahrungsmittel geschätzt. Karl der Große ließ »*sorbarios*« ([Capitulare de villis vel curtis imperii](#)) anbauen, damit ist wohl der Speierling gemeint.